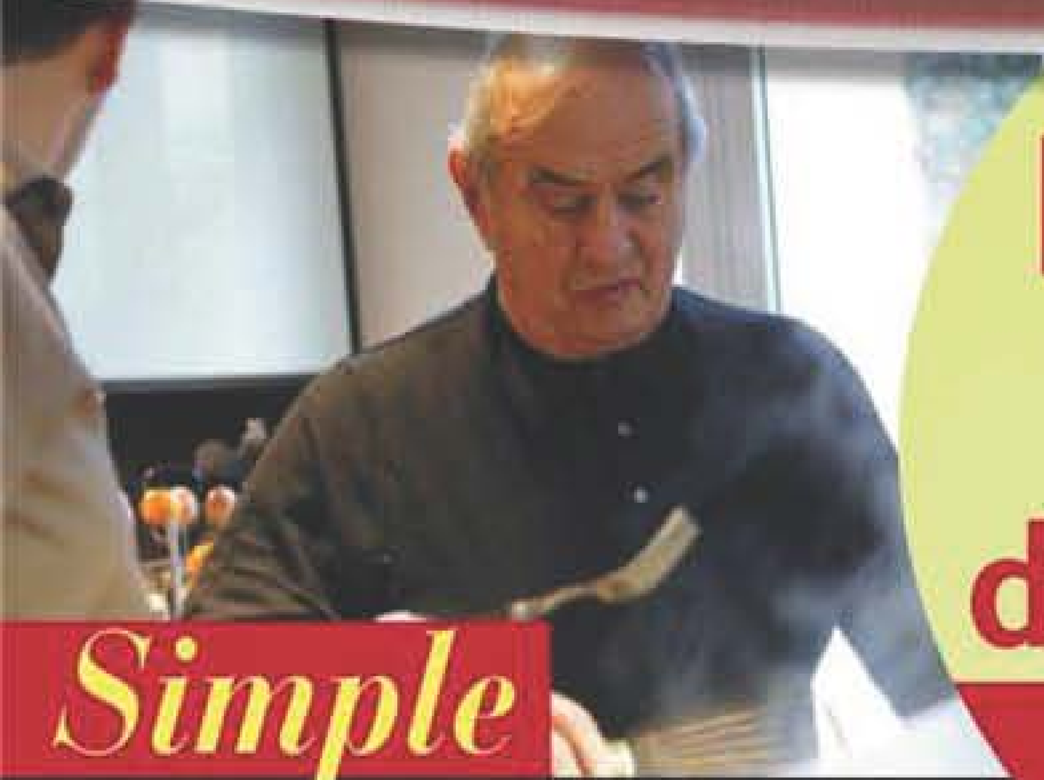
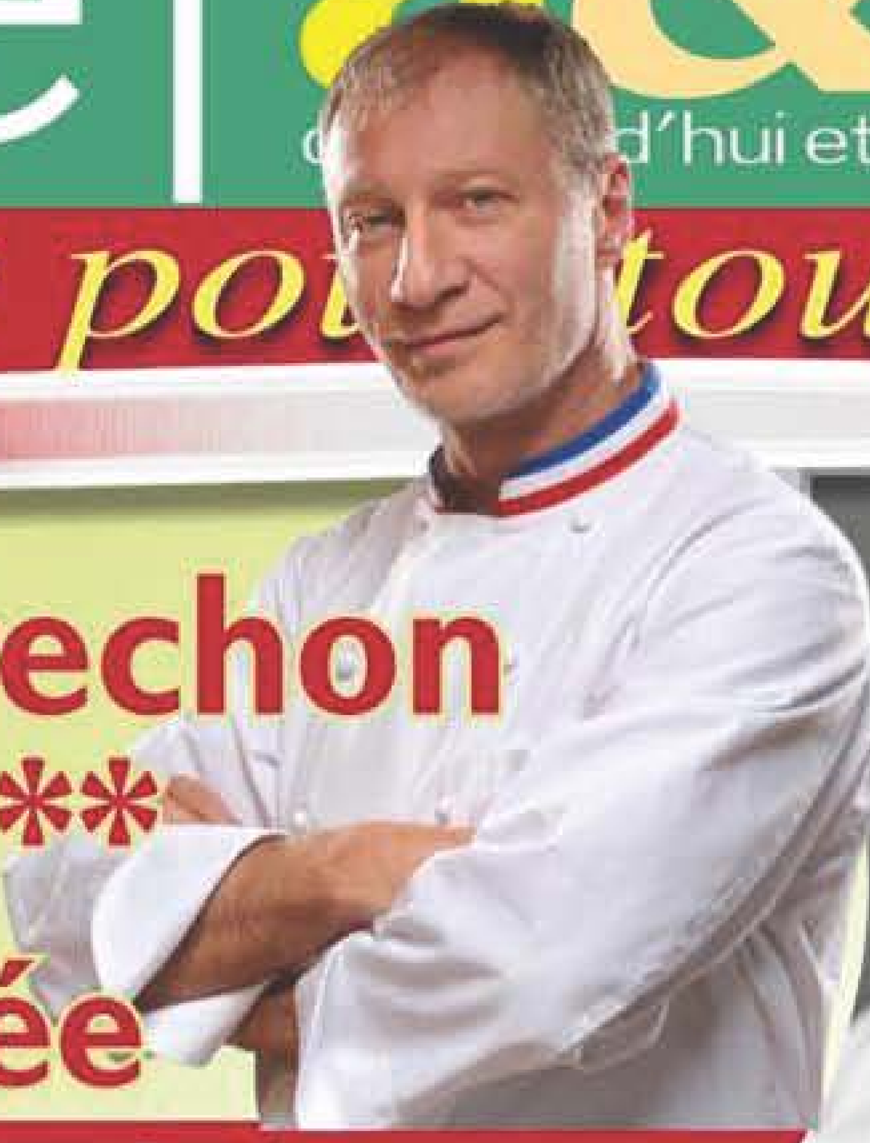
Cuisine | a&d

d'hui et de demain

Gastronomie pour tous





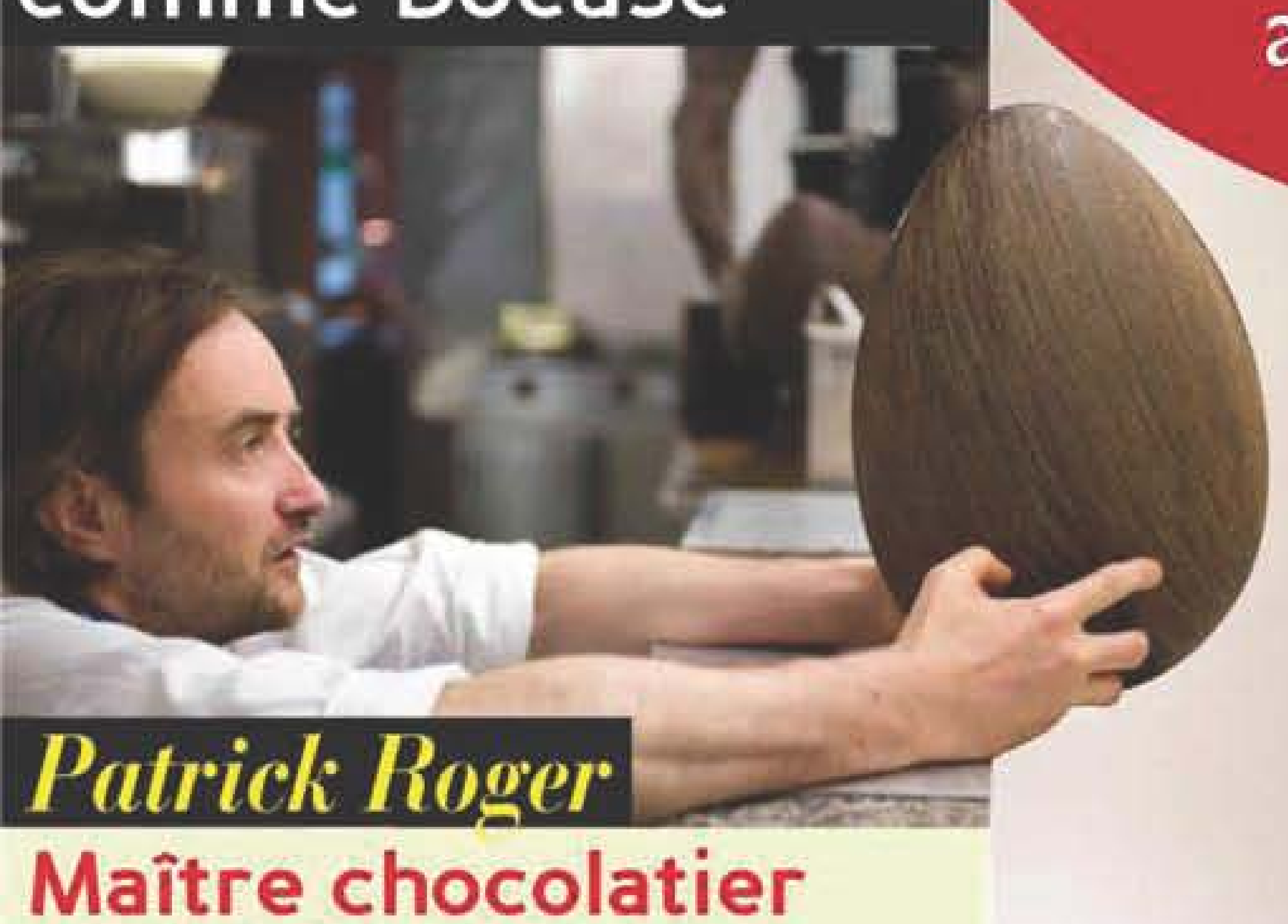
Eric Frechon chef * de l'année**

Nicolas Sarkozy adore ses recettes, **nous aussi !**

Michel Rostang

Simple comme Bocuse

n°3



Patrick Roger

Maître chocolatier

Plaisir des sens

au Maroc

Le Jarret de veau braisé jus aux poivres du monde de Michel Rostang

L 19107 - 3 - F: 6,90 € - RD
Belgique : 6,90€

Concours Cooking Mama 2
Plein de jeux à gagner !

Ebooks
redirectionne-moi.fr

POUR TOUS
LES
AMOUREUX
DES
CHATS

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

POUR
TOUS
LES FANS
DE PONEYS

Publication bimestrielle
N°3 Mars - Avril 2009
Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
eric Lacabanne
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité : publiperformances
Philippe Turcan
12 Avenue de la Lauzière - 92600 Asnières sur Seine
Tél. : 01 41 11 00 00 Fax : 01 41 11 94 94
www.publiperformances.fr
publiperformances@publiperformances.fr

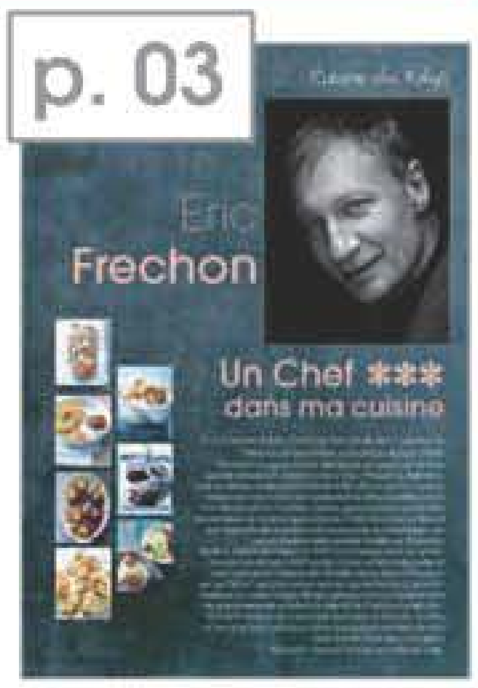
Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.
Distribution : MLP
Réglage : Media 10 : 09 61 45 20 71
Belgique : Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire : en cours.

Cuisine | a&d

Sommaire
& bibliographie

Cuisine de chefs

p. 03



Recettes extraites du livre :

Eric Frechon & Clarisse Ferreres
Un Chef dans ma cuisine

Photographie : Valéry Guédès
Stylisme : Natacha Arnoult
Éditions Solar

21 x 26 cm – 176 pages
24,90 euros
Mise en vente le 12 mars 2009

p. 26

Michel Rostang
20, rue Rennequin – 75017 Paris
Tel : 01 47 63 40 77 / Fax : 01 47 63 82 75
Email : rostang@relaischateaux.fr
Site internet : www.michelrostang.com

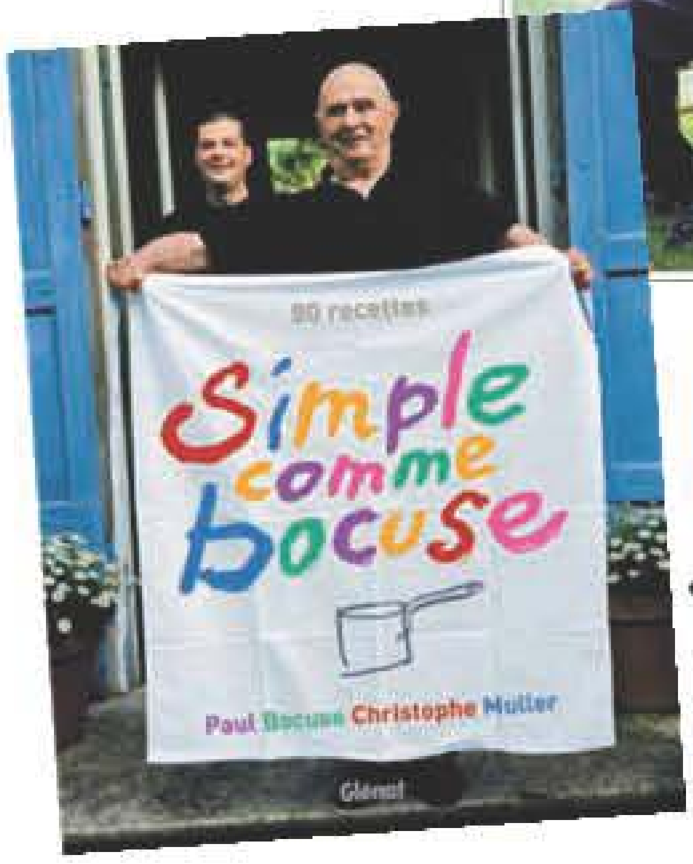
p. 11

Recettes extraites du livre :

Patrick Roger
«Fort en Chocolat»
Meilleur Chocolatier de Paris 2007
Texte de Philippe Toinard
Préface de Pierre Gagnaire, trois étoiles au Michelin. Editions First. 39 euros
· Coffret 224 pages en couleurs.

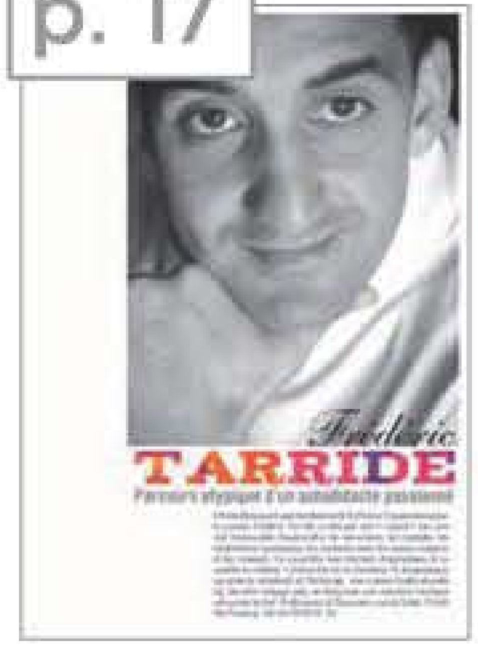
Boutique PARIS 6°
91 rue de Rennes
75006 Paris
Tél : 01 45 44 66 13
et www.patrickroger.com

p. 32



Recettes extraites du livre :
Paul Bocuse
Christophe Muller
« Simple comme Bocuse »
80 recettes
Textes : Éve-Marie Zizza-Lalu
Photographies : Jacques Caillaut
Editions Glénat

p. 17

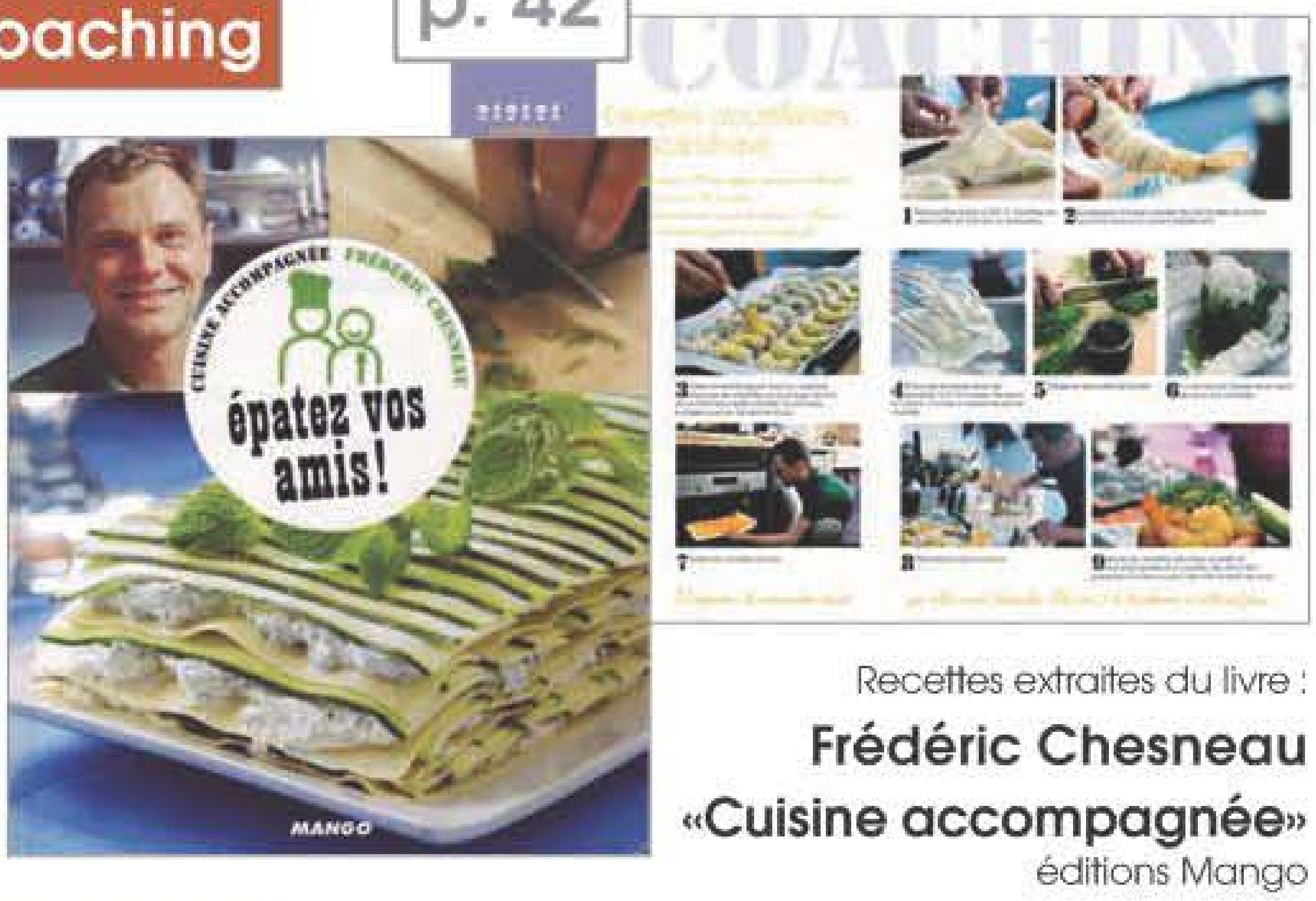


Frédéric Tarride
L'épicurien
rue du Soleil, 73440 Val Thorens,
Tèl. 04 79 00 21 30

Ebooks redirectionne-moi.fr

Coaching

p. 42

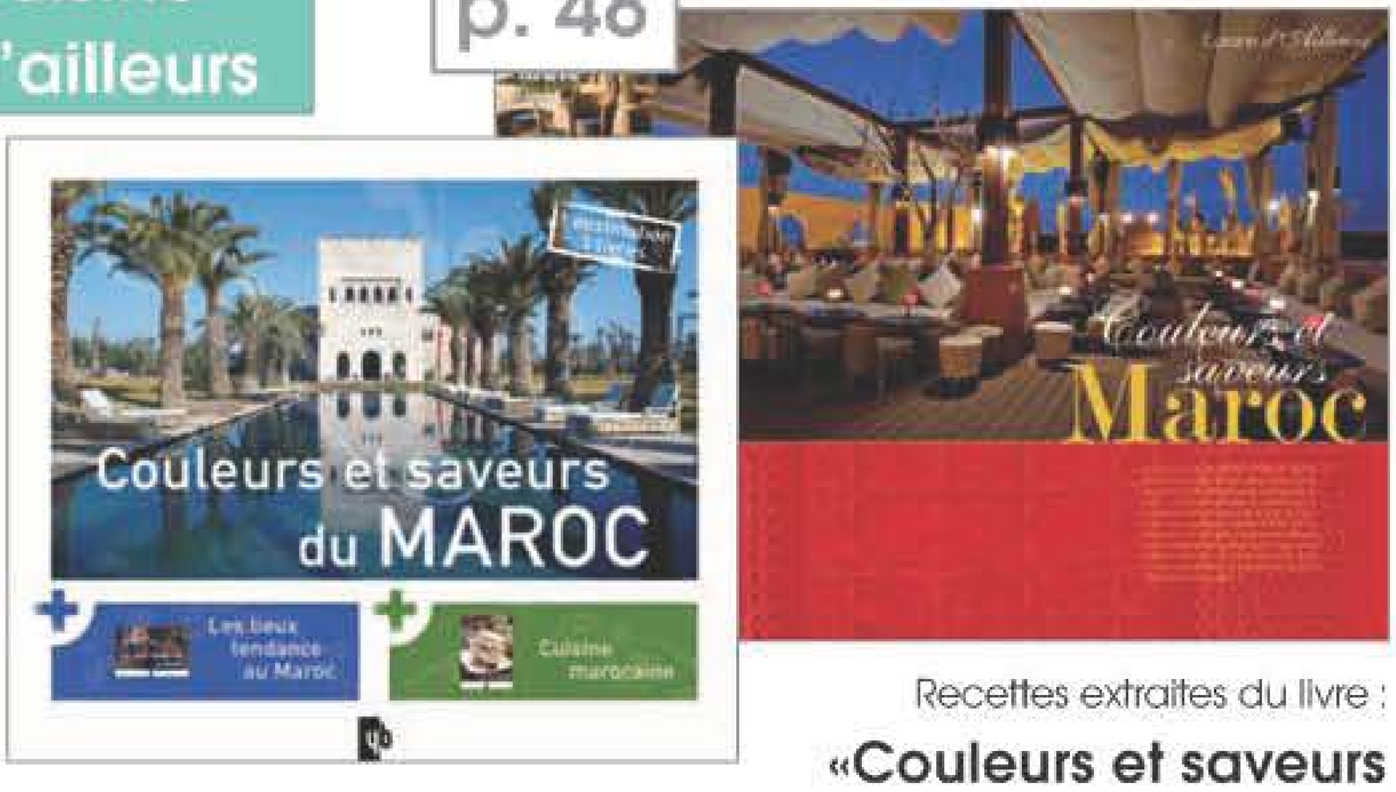


Recettes extraites du livre :

Frédéric Chesneau
«Cuisine accompagnée»
éditions Mango

Cuisine d'ailleurs

p. 48



Recettes extraites du livre :

«Couleurs et saveurs du Maroc»

Un coffret contenant 3 livres. 600 photos, 320 pages. YB Éditions. 39 euros.
Livre 1 : lieux tendances - Guide de 96 pages moderne et décalé pour découvrir le Maroc d'aujourd'hui.
Lieux mythiques mais aussi palais riads, hôtels de charme, spas, restaurants, boites, boutiques...
Livre 2 : Cuisine Marocaine. Pour réaliser des recettes simples et savoureuses.
Livre 3 : Le style marocain. 192 pages pour (re)découvrir les richesses du Maroc : architecture, déco, couleurs et style de vie...

Cuisine d'ailleurs

p. 54

Saveurs asiatiques

Cuisine des Kids

p. 58

avec Cooking Mama

Cuisine design

p. 62

Bon
25, rue de la Pompe
75016 Paris
Tél : 01 40 72 70 00 - Fax : 01 40 79 66 30
www.restaurantbon.fr

Tendance

p. 66

«Extrêmes restaurants»
YB EDITIONS
Trilingue Français, Anglais, Flamand
Prix public : 35 euros 192 pages - 220 photos couleurs

Cuisine design

p. 70

Recettes extraites du livre :

Bruno Viala
«Humeurs gourmandes»
photos : Frédéric Nauczyciel
Stylisme : Garlone Bardel
Editions Minerva

Oenologie

p. 76

Domaine de Lagrézette
www.chateau-lagrezette.tm.fr

Shopping

p. 78

Ebook redirectionne-moi.fr

Eric Frechon

Un Chef *** dans ma cuisine

Eric Frechon est le Chef trois fois étoilé des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol Paris où il officie depuis 1999.

Normand d'origine, ce chef talentueux est passé par les plus grands restaurants parisiens, de La Tour d'Argent au Taillevent, puis aux Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon. Plus tard, Eric Frechon exerça son talent dans son restaurant du XIXe arrondissement « La Verrière d'Eric Frechon », bistrot gastronomique qui lui valut les honneurs de tous les gastronomes. C'est désormais au Bristol que l'aventure de ce grand chef se poursuit, où il développe une cuisine traditionnelle revisitée fondée sur le produit.

Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon s'est vu remettre au mois de mars 2007 au titre d'une carrière fulgurante et sans faux pas les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par son fan n°1 qui n'est moins que rien que le Président de la République. En voisin éclairé, Nicolas Sarkozy honore régulièrement de sa présidentielle présence la salle d'Eric Frechon. Le plat préféré du Président : les macaronis farcis aux artichauts, truffes et foie gras. Voici quelques autres suggestions extraites du très beau livre Un Chef dans ma cuisine écrit avec Clarisse Ferreres aux éditions Solar.

Entrée

Bruschetta comme une pizza

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédient

- **1 pain de campagne de 400 g tranché**
- **1 petite boîte d'anchois à l'huile**
- **1 kg de tomates bien rouges**
- **2 branches de basilic**
- **1 gros oignon**
- **3 gousses d'ail**
- **2 boules de mozzarella Galbani ®**
- **50 g de parmesan en poudre**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **30 g de pignons de pin**
- **1 branche de thym**
- **1 feuille de laurier**
- **sel**

Pour commencer

1. Enlevez le pédoncule des tomates. Puis plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante. Dès que la peau commence à craqueler, rafraîchissez-les dans l'eau froide.
Égouttez-les et retirez la peau qui se détache alors très facilement.
2. Coupez ensuite les tomates en deux pour retirer les pépins, disposez-les sur une planche et taillez-les en petits cubes.
Placez-les au frais dans un saladier.
3. Épluchez et coupez l'oignon et les gousses d'ail en petits cubes. Coupez également les boules de mozzarella en petits cubes.

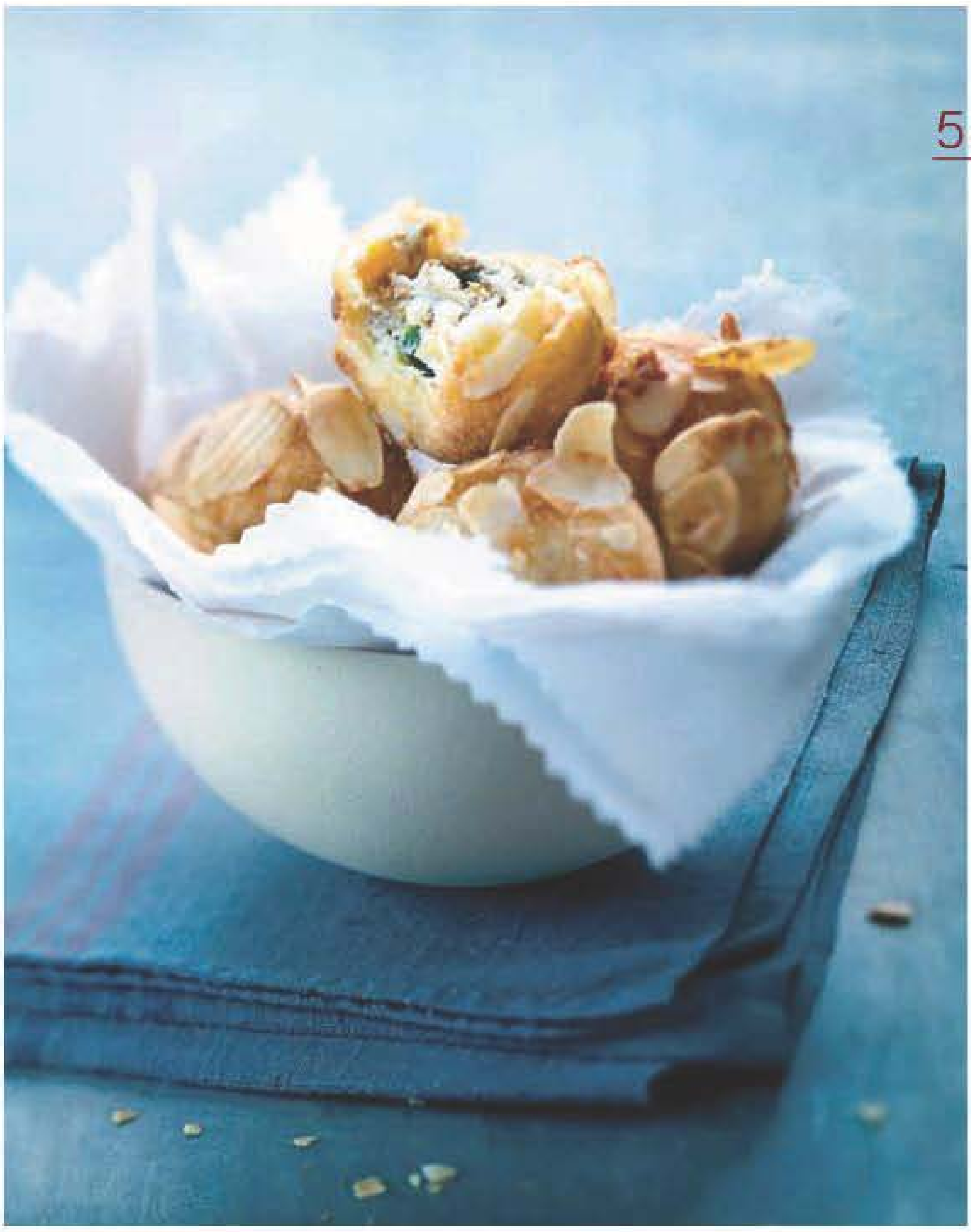
Réalisation

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
Versez 8 cl d'huile d'olive dans une casserole déjà chaude. Ajoutez les petits cubes d'oignon et laissez-les cuire pendant 10 minutes en veillant à ne pas les laisser colorer, sinon ajoutez une goutte d'eau.
Ajoutez les tomates ainsi que l'ail, le thym et le laurier. Laissez cuire le tout pendant 40 minutes à découvert jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée. Gardez ensuite la concassée de tomates hors du feu. Salez.
Ciselez le basilic, ajoutez-le à la concassée de tomates froide et mélangez.
Étalez finement cette préparation sur les tranches de pain de campagne. Disposez dessus les cubes de mozzarella, les anchois, les pignons de pin. Poudrez de parmesan et ajoutez un filet d'huile d'olive. Glissez les bruschettas au four et faites cuire pendant 10 minutes.

Les astuces du chef

Vous pouvez disposer sur la bruschetta les ingrédients de votre choix en gardant toujours comme base la concassée de tomates.

Ebooks redirectionne-moi.fr



Ingrédients
- 400 g de fromage de chèvre frais
- 3 oeufs
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de figues séchées
- 1/2 citron confit au sel
- 200 g de poudre de noisettes
- 200 g de poudre d'amandes
- 100 g d'amandes effilées
- 10 g de pistaches mondées
- 1 cuillerée à café de sésame torréfié
- 10 cl d'huile de noisette
- 2,5 litres d'huile d'arachide
- 50 g de farine
- sel, poivre

Entrée

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 2 minutes

Réfrigération : 2 heures

Cromesquis de chèvre

Pour commencer

1. Coupez en petits dés les abricots secs, les figues, le citron confit.
2. Cassez les oeufs dans une assiette, puis ajoutez-y une pointe de sel, une pointe de poivre et 3 cuillerées à soupe d'eau. Battez le tout à la fourchette et mettez de côté : cette préparation est appelée « une anglaise ».
3. Pour la panure, préparez une assiette de farine, et une autre contenant les poudres d'amandes et de noisettes et les amandes effilées.

Réalisation

Écrasez à la fourchette le fromage de chèvre dans un saladier. Puis ajoutez les dés d'abricots secs, de figues séchées, de citron confit, les pistaches et le sésame. Versez l'huile de noisette et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
Rectifiez l'assaisonnement si besoin : si le chèvre est suffisamment salé, ne rajoutez pas de sel.
Ensuite, faites des boules de 15 g environ à l'aide d'une petite cuillère. Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez le tout au frais pendant 2 heures.
Faites chauffer l'huile d'arachide dans la friteuse à 170 °C. Lorsque les boules de chèvre sont devenues compactes, roulez-les dans la farine une à une, puis dans l'anglaise et enfin dans le mélange de poudres d'amandes et de noisettes. Veillez à bien enlever tout excédent de farine, d'oeuf ou de panure. Mettez les cromesquis dans la friteuse et faites-les frire pendant 2 minutes. Servez chaud, en apéritif ou accompagné d'une salade verte.

Les astuces du chef

S'il vous reste des boules de chèvre panées, conservez-les au congélateur. Vous les utiliserez au prochain apéritif.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Plats

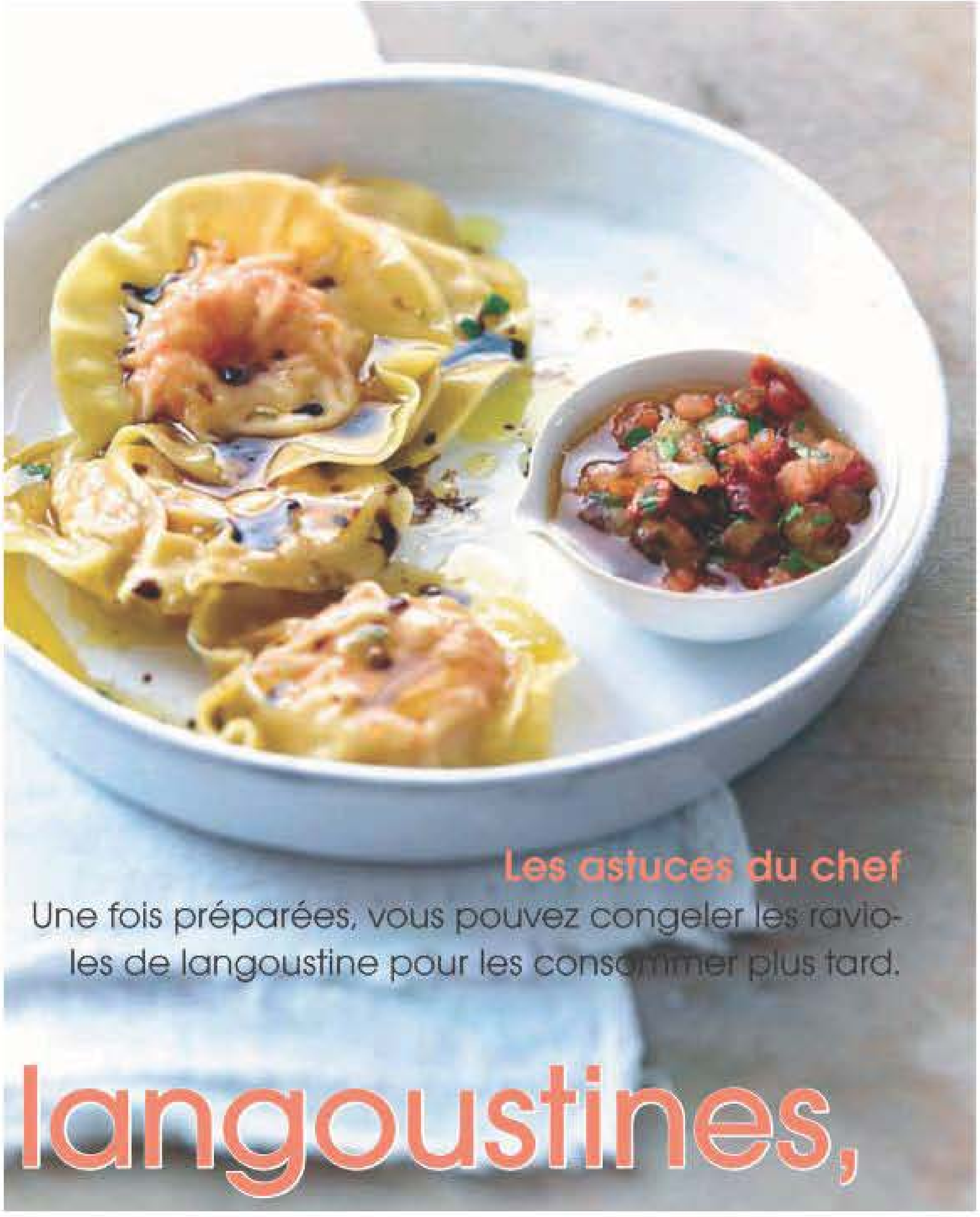
Pour 4 personnes

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédient

- 12 langoustines fraîches
- 1 paquet de pâte à ravioles chinoises de forme carrée (au rayon cuisine du monde des supermarchés)
- 2 grosses tomates rouges
- 2 citrons jaunes
- botte de basilic
- 50 g de parmesan en bloc
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 12 pétales de tomate confite
- 7 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- sel, poivre



Les astuces du chef

Une fois préparées, vous pouvez congeler les ravioles de langoustine pour les consommer plus tard.

Ravioles de langoustines, sauce Vierge

Pour commencer

1. Enlevez la tête des langoustines et décortiquez délicatement les queues afin de les laisser entières. Réservez-les au réfrigérateur.
2. Effeuillez le basilic, gardez 12 feuilles moyennes entières et taillez le reste en petits carrés.
3. Dans un petit ramequin, mettez le jaune d'oeuf avec 1/2 cuillerée à soupe d'eau et mélangez.
4. Faites bouillir une casserole d'eau. Enlevez le pédoncule puis incisez les tomates en croix. Plongez-les pendant 30 secondes dans l'eau bouillante. Dès que la peau commence à se décoller, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée, puis enlevez la peau avec les doigts. Éliminez les pépins. Taillez la pulpe au couteau en dés et réservez sur du papier absorbant.
5. Coupez les olives noires en petits bâtonnets.
6. Pressez 1 citron pour en recueillir le jus. Pelez le second citron à vif, détaillez-le en quartiers et recoupez ceux-ci en trois.
7. À l'aide d'un couteau-économe, prélevez des copeaux de parmesan.

Réalisation

Portez à ébullition une grande casserole d'eau avec un filet d'huile d'olive, du sel et la branche de thym.
Pendant ce temps, étalez 12 carrés de pâte les uns à côté des autres et placez 1 queue de langoustine et 1 feuille de basilic sur chaque carré.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez de jaune d'oeuf la pâte autour de la langoustine.
Appliquez un second carré de pâte puis refermez hermétiquement en pinçant les bords pour bien souder les deux carrés. Retirez l'excédent de pâte avec un emporte-pièce.
Pour réaliser la sauce, versez le jus de citron dans un saladier, ajoutez du sel, du poivre, puis un trait d'huile d'olive, les dés de tomate, les olives en bâtonnets, les morceaux de citron, les carrés de basilic. Mélangez délicatement au dernier moment.
Retirez la branche de thym de la casserole et à la place plongez les langoustines dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, puis égouttez-les dans une passoire.
Déposez 3 ravioles de langoustine dans chaque assiette, arrosez de sauce Vierge et parsemez de copeaux de parmesan et de tomates confites.

EBooks redirectionne-moi.fr

Ingrédient
- 4 entrecôtes de boeuf de 250 g chacune
- 1 coeur de laitue
- 100 g de pousses de soja
- 25 cl de sauce soja
- 10 cl de vinaigrette soja
- 3 cl d'huile d'arachide

livre de recettes :
P 1-2

Plats

Pour 4 personnes **Cuisson : 5-8 minutes** **Préparation : 10 minutes**

Boeuf poêlé au soja

Pour commencer
1. Dans une casserole, versez la sauce soja et faites réduire de moitié.
2. Épluchez, lavez et essorez la salade.

Réalisation
Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'arachide. Lorsqu'elle est bien chaude, saisissez les entrecôtes : elles doivent être bien colorées de chaque côté mais saignantes à coeur.
Versez ensuite la réduction de soja dans la poêle pour caraméliser les entrecôtes.
Dans un saladier, mettez la salade et les pousses de soja et assaisonnez-les au dernier moment avec la vinaigrette soja.

Les astuces du chef
Vous pouvez remplacer les entrecôtes par n'importe quelle viande de boeuf à poêler, à condition de prendre toujours des morceaux relativement épais.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Plats

Figues noires rôties au miel, citron et romarin

Pour commencer

1. Lavez les figues puis enlevez le bout de la queue. Faites ensuite une incision en forme de croix pour qu'elles s'ouvrent à la cuisson.
2. Lavez et taillez 1 citron en rondelles épaisses. Dans le second citron, prélevez 12 lanières de zeste à l'aide d'un couteau-économe. Gardez 12 belles minibranches de romarin pour le décor.
3. Mettez le miel dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux, le romarin restant et les rondelles de citron, puis faites réduire de moitié. Retirez les rondelles de citron et le romarin, et gardez au tiède.

Ingrédient

- 12 figues noires
- 2 citrons jaunes
- 50 g de beurre
- 200 g de miel d'acacia
- 4 bâtons de cannelle
- 1 branche de romarin
- 1 gousse de vanille

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 6 minutes

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Placez les figues sur une plaque allant au four avec une petite noix de beurre sur chacune. Arrosez de miel. Parsemez de zestes de citron jaune et ajoutez les bâtons de cannelle.
Enfournez et laissez cuire pendant 6 minutes environ, selon la maturité des figues, en les arrosant à la cuiller toutes les 2 minutes.
Disposez 3 figues bien glacées dans chaque assiette et arrosez-les de miel de cuisson. Décorez avec les minibranches de romarin, les zestes de citron et les bâtons de cannelle.

Les astuces du chef

Cette recette est parfaite pour accompagner un magret de canard. En dessert, vous pouvez la servir avec une glace à la vanille ou du pain d'épice.
Vous pouvez parfumer différemment le miel en jouant sur les épices (anis, poivre, cannelle, genièvre...).
Pour éviter que le miel ne réduise trop à la cuisson, utilisez de préférence un plat en porcelaine allant au four.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Salade de pommes vertes et framboises aux herbes fraîches

Desserts

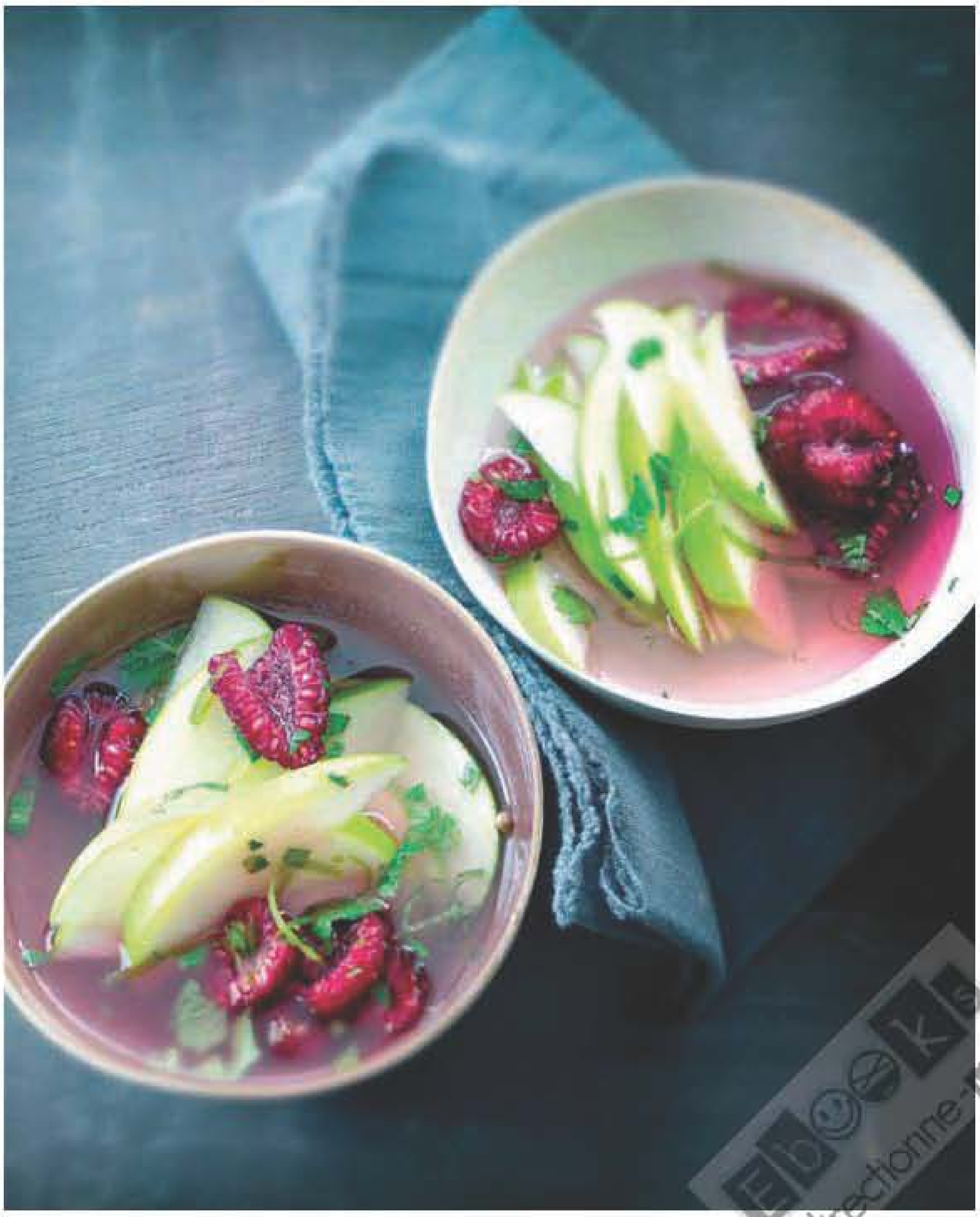
Ingrédient

Pour le sirop
- **150 g de sucre semoule**
- **2 cuillerées à café de graines de coriandre**
- **1/2 étoile de badiane**

Pour les pommes et framboises
- **2 grosses pommes granny-smith**
- **1 barquette de framboises de 200 g**
- **12 feuilles de menthe fraîche**
- **2 branches de coriandre**
- **4 belles feuilles de basilic**
- **1 citron vert**

Pour commencer

1. Faites bouillir 50 cl d'eau avec le sucre, les graines de coriandre et la badiane, puis laissez infuser jusqu'à refroidissement complet. Gardez le sirop au réfrigérateur pour le servir bien glacé.
2. Pendant ce temps, lavez et taillez les pommes en gros dés ou en grosses lamelles. Coupez les framboises en deux si elles sont trop grosses. Effeuillez et lavez bien les herbes, puis coupez-les en petits carrés.



Réalisation

Rassemblez les pommes, les framboises, les herbes et le sirop dans un même récipient.
Présentez ensuite dans des verres à Martini avec un zeste de citron vert déposé juste au moment de servir. Servez très frais.

Les astuces du chef

Cette salade sera encore plus rafraîchissante accompagnée d'un sorbet au citron vert ou à la pomme verte.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Desserts

Ingrédient

Pour les crêpes
- 25 cl de lait Lactel ®
- 2 oeufs
- 25 g de beurre
- 100 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10 g de sucre semoule

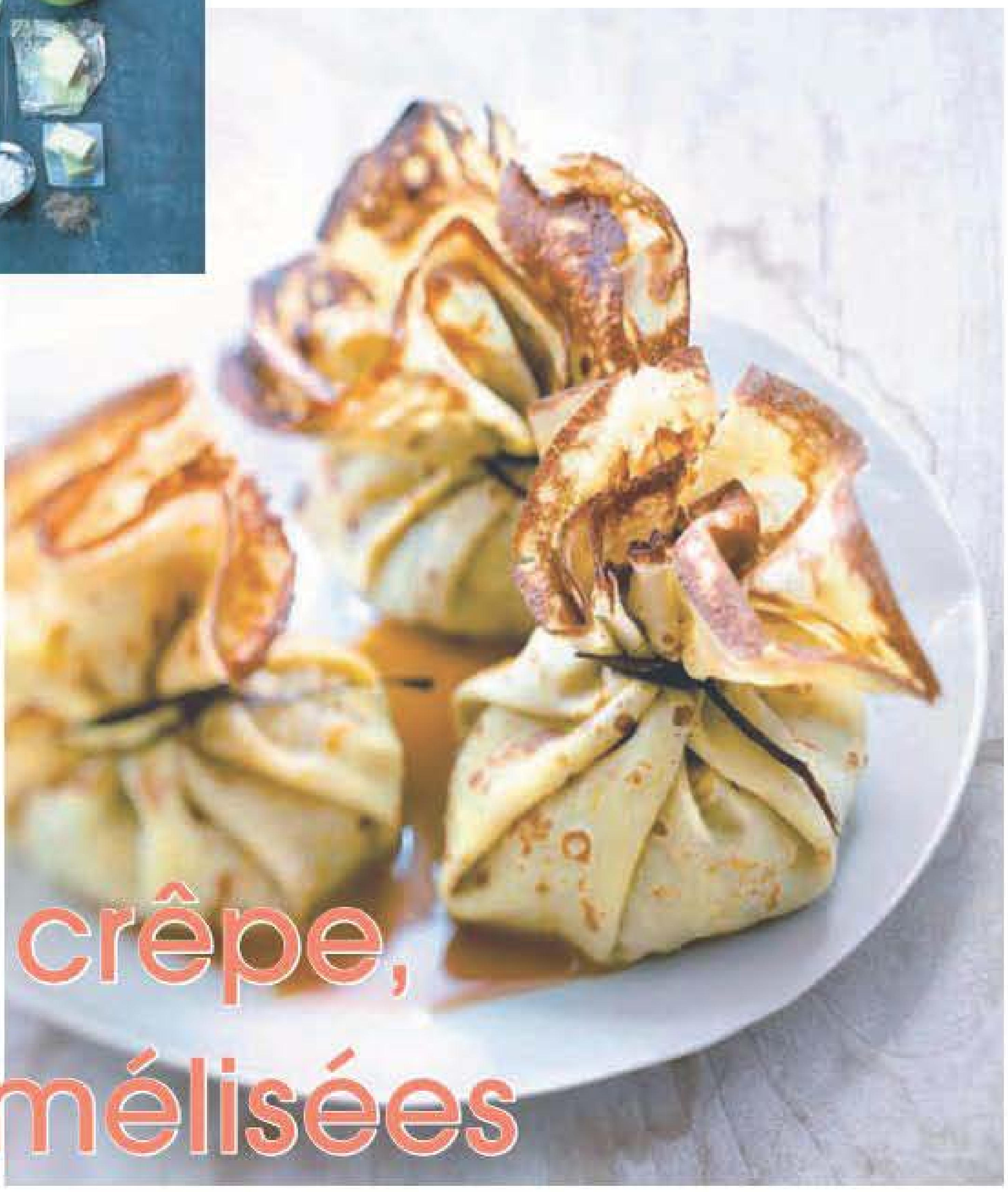
Pour les pommes sautées
- 3 pommes golden
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 pincée de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour la sauce caramel au beurre salé
- 200 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 75 g de beurre salé

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes



Aumônière de crêpe, pommes caramélisées

Pour commencer

1. Faites fondre le beurre pour la préparation des crêpes.
2. Épluchez les pommes et enlevez le trognon. Coupez-les en petits cubes.
3. Pour le caramel, faites bouillir 50 cl d'eau, ajoutez le sucre, et faites cuire jusqu'à obtention d'une couleur caramel assez foncée. Pour éviter toute éclaboussure, laissez refroidir le caramel pendant 5 minutes avant d'y incorporer la crème liquide très doucement en remuant avec un fouet à long manche. Ajoutez alors le beurre salé tout en continuant de fouetter : vous devez obtenir un caramel onctueux et liquide que vous garderez au bain-marie.
4. Faites la pâte à crêpes : mélangez les oeufs, le sucre et le sucre vanillé, ajoutez ensuite la farine et le lait petit à petit pour obtenir une pâte bien lisse, et enfin incorporez le beurre fondu ; passez la préparation à la passette pour éliminer les éventuels grumeaux.

Réalisation

Faites chauffer une grande poêle antiadhésive, et faites cuire 4 crêpes, pas trop épaisses, en les empilant au fur et à mesure dans une assiette. Dans la même poêle, faites sauter les pommes avec le beurre, le sucre et la gousse de vanille. Ajoutez une petite louche de sauce caramel de manière à les enrober. Retirez la gousse de vanille et détaillez-la dans la longueur en filaments qui serviront à nouer les aumônières.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez les crêpes les unes à côté des autres, puis déposez au centre de chacune une grosse cuillerée de pommes caramélisées. Refermez les crêpes et nouez-les à l'aide des filaments de vanille.

Disposez les crêpes sur une plaque, saupoudrez-les de sucre glace, enfournez et faites chauffer et caraméliser légèrement. Comptez environ 3 minutes de cuisson. Présentez les aumônières dans les assiettes sur un fond de sauce caramel tiède.

Les astuces du chef

En ajoutant quelques gouttes de citron dans l'eau bouillante, vous éviterez que le sucre ne cristallise lors de la cuisson du caramel.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Patrick Roger
Chocogénie

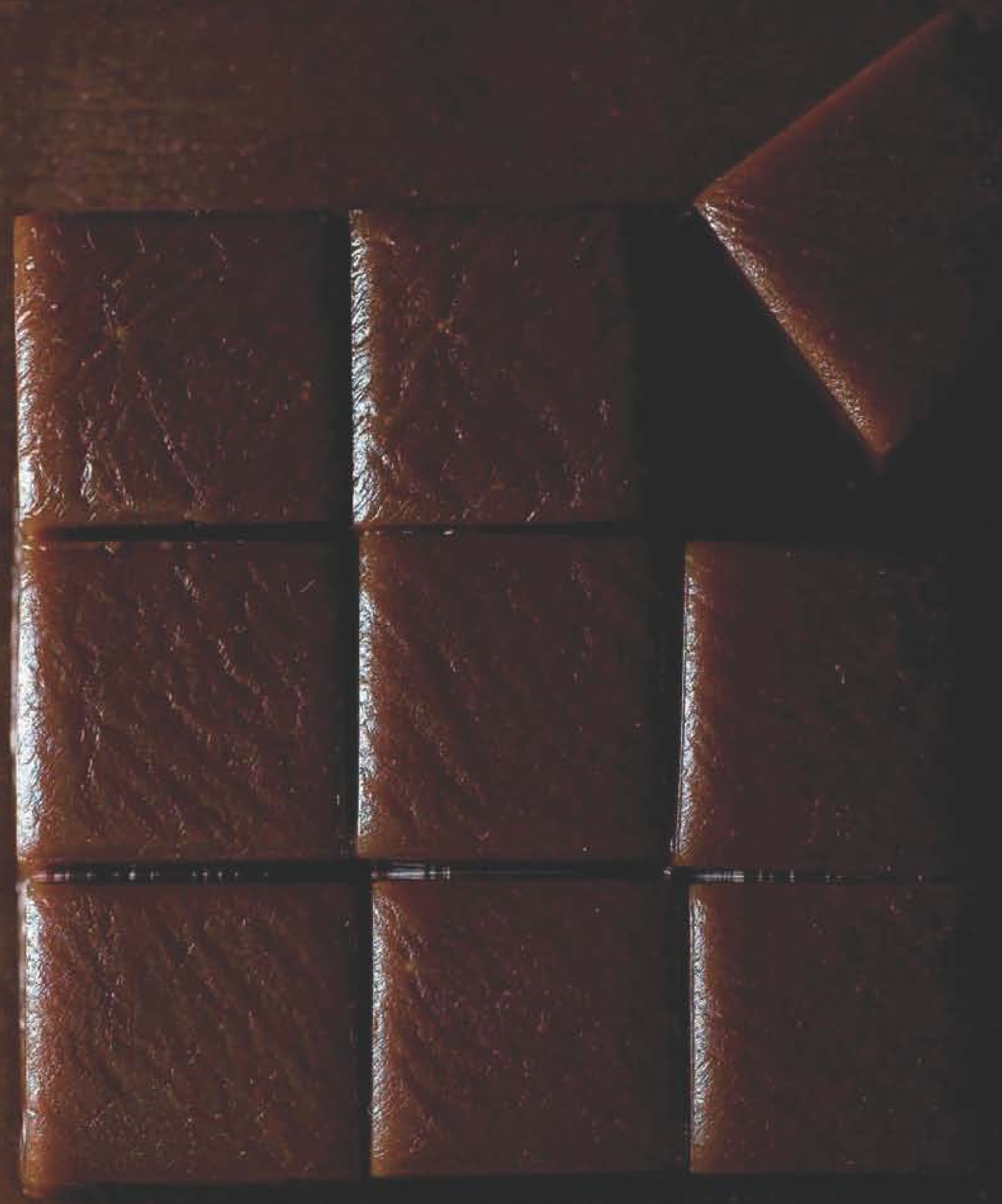
Patrick Roger n'est rien de moins que le meilleur Chocolatier de Paris 2007. Incontestablement un homme à part. Meilleur Ouvrier de France en 2000, il s'est imposé dans le milieu avec son seul courage et une bonne dose de génie.

Original parcours. Il voulait être géomètre - ses notes de maths l'en empêcheront - ou enfourcher sa moto et courir là ou le destin le porterait. Il détestait le chocolat. Il deviendra Meilleur Ouvrier de France Chocolatier ! Un apprentissage à 18 ans chez Pierre Mauduit à Paris (qui ne prend que les meilleurs) lui fait découvrir cette matière qui le fascine encore : le chocolat. Mais il ne s'y consacrera entièrement et n'en fera sa passion absolue que plus tard. « Le chocolat pour moi, c'est tout le temps, toute la journée. Je ne m'en lasse jamais » dit-il.

Patrick Roger est un exceptionnel artisan chocolatier reconnu par le public et ses pairs qui le surnomment volontiers le « Mozart du chocolat » en hommage à l'excellence de ses compositions et ses mariages uniques et inattendus : citron, jasmin, baies de Séchuan.

D'autres n'hésitent pas à le qualifier de « Rodin du chocolat » pour la somptuosité, il est vrai, de ses sublimes et très spectaculaires sculptures (en chocolat). Mise en bouche...

EBooks redirectionne-moi.fr



Caramels au chocolat

6-8 personnes
Temps de préparation: 20 min
Temps de cuisson: 25 min

Matériel
1 casserole / 1 thermomètre
1 moule de 2 cm de hauteur
Ingrédients
175 g de sucre
++16 cl de crème
60 g de glucose
35 g de beurre demi-sel
100 g de chocolat noir à 85 %

- Mettez dans une casserole sucre, crème, glucose et 25 g de beurre. Faites bouillir. Ajoutez ensuite le chocolat. Faites cuire cette préparation à 118 °C pendant 25 minutes.
- Incorporez une noisette de beurre (10 g environ).
- Versez dans un moule.
- Laissez prendre à température ambiante.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Moulage Cacao

6 personnes
Temps de préparation: 10 min
Temps de repos: 30 min

Matériel
1 plaque / 1 forme
1 fouet
Ingrédients
500 g de cacao
200 g de chocolat noir à 70 %

• Mettez le cacao dans un plat, remuez avec un fouet très délicatement pour le lisser. Trempez la forme dans le cacao. Vous allez ainsi créer une empreinte.
• Versez le chocolat tempéré (faites-le fondre au micro-ondes par tranches de 15 secondes ou au bain-marie jusqu'à 32 °C) dans l'empreinte en cacao.
• Laissez refroidir pendant 30minutes au frigo et enlevez au pinceau l'excédent de cacao.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Mousse au chocolat

4 personnes
Temps de préparation: 20 min
Temps de repos: 15 à 30 min

Matériel
1 casserole
1 saladier
1 batteur
Ingrédients
150 g de chocolat noir à 70 %
1 oeuf + 2 jaunes
25 cl de crème
60 g de sucre

• Faites fondre le chocolat au bain-marie.
• Faites légèrement chauffer les oeufs au bain-marie avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
• Montez alors le mélange au batteur.
• À part, montez la crème. Incorporez le chocolat fondu aux oeufs montés.
• Pour finir, incorporez délicatement la crème montée.
• Versez la mousse dans un récipient et laissez prendre au frais entre 15 et 30 minutes.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Truffes au chocolat

30 truffes
Temps de préparation: 1 h
Temps de repos: 1 nuit

Matériel
1 saladier / 1 casserole
1 fouet / 1 mixeur
1 plat de 25 mm de hauteur
Ingrédients
150 g de chocolat noir à 70 %
11cl de crème / 20g de miel
20 g de beurre
Pour l'enrobage :
200 g de chocolat noir à 70 %
100 g de cacao en poudre

• Faites bouillir la crème avec le miel. Hachez le chocolat finement. Versez la crème sur le chocolat et mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.

• Une fois l'émulsion faite, ajoutez le beurre et lissez au mixeur. Versez la ganache dans un plat de 25mm de hauteur et laissez refroidir une nuit.

• Saupoudrez la ganache de cacao en poudre et détaillez-la en petits cubes de 2 cm sur 2 cm. Séparez bien les cubes.

• Mettez du cacao sur vos mains (afin que la ganache ne colle pas) et faites de petites boules en les roulant dans la paume des mains.

• Tempérez le chocolat: faites-le fondre, au micro-ondes par tranches de 15secondes ou au bain-marie jusqu'à 32 °C.

• Trempez les truffes une première fois dans le chocolat tempéré et déposez-les sur une plaque filmée. Laissez durcir. Tempérez à nouveau le chocolat. Trempez chaque truffe une nouvelle fois dans le chocolat et roulez-les ensuite dans le cacao. Laissez durcir 5 minutes.

Ebooks redirectionne-moi.fr

15 bandes

Temps de préparation: 30 min

Temps de repos: 30 min

Chamallow

• Faites bouillir à 105 °C le sucre avec 7,5cl d'eau.

• Ajoutez le glucose et augmentez la température à 121°C. Incorporez aux blancs préalablement montés en neige et serrés avec 15 g de sucre (mélangez blancs et sucre pour garder les blancs bien fermes).

• Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Essorez-la bien. Faites-la fondre dans 25ml d'eau, et incorporez-la à la préparation. Laissez refroidir en remuant.

• Pour finir, ajoutez le cacao.

• Versez cette préparation dans un plat sur une épaisseur de 1cm et laissez prendre au frais pendant 30minutes. Détaillez et recouvrez de cacao.

Matériel
1 bol
1 thermomètre
2 casseroles
1 batteur

Ingrédients
10 cl d'eau
250 g de sucre
75 g de glucose
3 blancs d'oeufs
15 g de sucre
14 g de gélatine
20 g de cacao

redirectionne-moi.fr

Frédéric TARRIDE

Parcours atypique d'un autodidacte passionné

S'il n'a découvert que tardivement (à 20 ans !) sa passion pour la cuisine, Frédéric Tarride a rattrapé son « retard » par une soif intarissable d'apprendre, de rencontrer, de multiplier les expériences gustatives, les contacts avec les autres cuisines et les voyages. Ce caractère bien trempé, énigmatique, (il se qualifie lui-même « d'écorché vif et d'anxieux »), énigmatique qui aime la simplicité et l'échange, une cuisine multiculturelle où, derrière chaque plat, se dissimule une aventure humaine vécue par le chef. À découvrir à l'Épicurien, rue du Soleil, 73440 Val Thorens, Tèl. 04 79 00 21 30

redirectionnemoi.fr

Ebooks
redirectionne-moi.fr

LE LILYKOI

Soupe de corosol/ tartare de fruit/ sorbet yuzu

Soupe de corosol

1 kg de corosol
300g d'eau
200 g de sucre
2 g d'acide ascorbique

• Faire bouillir l'eau et le sucre.
• Passer à la centrifugeuse les corosols, mélanger le jus obtenu au sirop (eau et sucre) et l'acide ascorbique. Réserver au frais.

Tartare de fruits

200 g de mangue
200 g d'ananas
200 g de papaye
100 g de kiwi
100 g de litchis
100 g de pitahya violet de Malaysie
10 g de gingembre frais
10 feuilles de menthe japonaise
Le jus de deux combawa

• Tailler les fruits en brunoise, ajouter le gingembre et la menthe hachés et le jus des combawas. Réserver.

Jus acidulé aux fruits de la passion

100 g de compote de pomme
75 g de jus de citron vert
75 g de jus de citron jaune
50 g de jus de combawa
80 g de jus de pamplemousse
75 g de sucre
1/2 gousse de vanille
80 g de graine de fruits de la passion

• Dans une casserole, faire réduire de moitié la compote, les jus, le sucre, la gousse de vanille grattée. Débarrasser, une fois froid ajouter les graines de fruits de la passion.
Réserver au frais.

Sorbet yuzu

1 litre de jus de yuzu
250 g d'eau
220 g de sucre
60 g de glucose atomisée
4 g de stabilisateur

• Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisée et le stabilisateur. Donner une ébullition et refroidir. Ajouter ensuite le jus de yuzu, laisser maturer une nuit. Turbiner et réserver au grand froid.

Montage

Dans une verrine large et évasée, dresser le tartare de fruits à l'aide d'un emporte pièce en laissant une marge d'environ un centimètre sur les cotés pour y verser quelques cuillères de jus acidulés aux fruits de la passion. Déposer une boule de sorbet yuzu sur le tartare. Dans une petite carafe mettre le jus de corosol. Décorer de pétales de fleur.

Ebooks redirectionne-moi.fr

L'AMAJENA

Mariage arabica et cacao/ nuage cannelle/ glace amande

Glace au lait d'amande

830 g de lait
50 g de lait en poudre
210 g de crème
40 g de jaunes d'oeufs
170 g de sucre
45 g de trimoline
105 g pâte d'amande (70%)
83 g lait d'amande
4 g crémondant

• Mélanger les matières sèches, les diluer dans le lait, le lait d'amande et la crème, ajouter les jaunes d'oeufs, la trimoline et la pâte d'amande. Cuire à 85°c.
• Refroidir rapidement, laisser maturer, turbiner, et réserver au grand froid

Crème café

Q.S pâte de café
Q.S crème

• Monter la crème et ajouter la pâte de café jusqu' au goût souhaité.

Pâte de café

1 litre de crème
150 g de café en grain
1 gousse de vanille
2 bâtons de cannelle
3 gousses de cardamome

• Torréfier le café puis le concasser
• Mettre à bouillir la crème avec le café, la vanille grattée, la cannelle, la cardamome et laisser réduire. Débarrasser.

Spéculos

280 g de beurre
500 g de sucre roux
500 g de farine
6 g de levure chimique
2 g de sel
20 de cannelle
20 de quatre épices
8 cl d'eau tiède

• Faire monter le beurre et le sucre roux au batteur avec la feuille, puis ajouter la farine et la levure tamisées, puis la cannelle, le quatre épices et l'eau tiède, la pâte doit être à la limite de la friabilité. Envelopper dans un papier film et réserver au frais pendant une heure.
• Abaisser la pâte à deux millimètres et détailler à la taille voulu, cuire à 180°c pendant environ 10min.
Réserver en boîte hermétique.

Espuma cannelle

250 g de lait
250 g de crème
200 g de jaunes d'oeufs
80 g sucre
8 bâtons de cannelle

• Faire infuser les bâtons de cannelle dans le lait et la crème, passer le mélange, faire bouillir, et verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangé, et cuire à 82°c. Refroidir rapidement, et verser en siphon d'un litre avec deux cartouches.

Crémeux chocolat Alpaco

250 g de crème
250 g de lait
100 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre
200 g l'alpaco (66%)
Q.S. de perles craquantes

• Réaliser une crème anglaise, verser sur le chocolat puis émulsionner à la Maryse, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Pour parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
• Laisser légèrement refroidir puis incorporer les perles craquantes, couler en tasse aux deux quarts. Réserver au frais.

Amande caramélisée

450 g d'amandes hachées
500 g de sucre

• Cuire le sucre mouillé à l'eau à hauteur à 121°c, verser les amandes torrifiées, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les amandes soient caramélisées individuellement. Débarrasser sur Sylpat et réserver.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Gelée de café

250 g de café
2 bâtons de cannelle
50 g sucre cassonade
3 feuilles de gélatine

• Infuser les bâtons de cannelle dans le café (bien chaud), et le sucre de canne, puis la gélatine.
• Une fois que le mélange commence à se gélifier retirer les bâtons de cannelle, et couler ce mélange dans un moule.
• Réserver au frais, une fois le mélange bien pris, le découper en cube de cinq sur cinq millimètre.

Biscuit chocolat

60 g de beurre
100 g de pâte d'amande 50%
50 g de jaunes d'oeufs
250 g de blancs d'oeufs
85 g de sucre
210 g Alpaco (66%)

• Faire fondre le chocolat et le beurre à 50°c.
• Détendre la pâte d'amandes en ajoutant les jaunes petit à petit(ne pas faire monter), puis incorporer le chocolat beurre fondu. Puis à l'aide d'une Maryse, incorporer les blancs montés (au bec d'oiseau) au mélange.Etaler, cuire a 180°c. Une fois le biscuit froid le détailler à l'emporte pièce.

Montage

Dans la tasse garnit de crémeux chocolat, déposer le disque de biscuit chocolat, puis les dés de gélatine de café, ajouter à la poche la crème café. Parsemer d'amandes caramélisées, ajouter la glace, et finir par l'espuma canelle. Piquer sur la glace le spéculos.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Ebooks
redirectionne-moi.fr

QUEUES DE GAMBAS

EN FEUILLE DE BRICK MENTHE ET SAUCE SATAY

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 gambas
- 1 oeuf
- 1 gousse d'ail
- 1 bottillon de menthe fraîche
- 1 bottillon de shiso
- 4 feuilles de brick
- Un peu de paprika
- 1 bain de friture
- Sel, poivre

SAUCE SATAY :

- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 0,100 kg de bot satay (mélange d'épices, de cacahuètes et d'aromates)
- 1 boîte de lait de coco épais
- 0,10 l de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Mariner les gambas :

• Décortiquer les gambas en conservant la nageoire caudale.
• Inciser la partie dorsale afin de retirer le tube digestif.
• Réunir dans un saladier les gambas, l'ail haché, du paprika, du sel, du poivre et mélanger le tout.
• Réserver 45 minutes au réfrigérateur.

Préparer la sauce satay :

• Chauffer doucement l'huile d'olive, ajouter la pâte de curry, le bot satay, le sucre, le vinaigre et bien mélanger.
• Amener à ébullition, ajouter le lait de coco et laisser mijoter quelques minutes.
• Dès que quelques perles de graisse remontent à la surface, mixer la sauce et réserver au chaud.

Confectionner les croustillants :

• Battre l'oeuf avec un peu d'eau.
• Couper les feuilles de brick en 3 dans le sens de la longueur, les badigeonner d'oeuf et enrouler une gambas dans chaque bande en laissant dépasser la nageoire caudale.
• Réserver au froid en attendant la cuisson.

Frire les croustillants :

• Chauffer le bain de friture à 180 °C et y frire les gambas.
• Lorsqu'elles sont bien croustillantes, les égoutter et les éponger sur papier absorbant.

Dresser :

Disposer les gambas dans un panier en osier, répartir de la menthe fraîche et des feuilles de shiso.
Servir aussitôt avec la sauce satay à part dans un petit pot.
Recette aux saveurs piquantes et parfumées.

Ebooks redirectionne-moi.fr

MIGNARDISES
façon Epicurien

Barbe à papa

Réaliser une barbe à papa sur un bâton "à sucette" avec la machine prévu à cet effet.

Sucette au chocolat fleur

200 g de crème
30 g de fleurs
200 g de chocolat jivara lactée
Q.S. billes creuses chocolat

Faire bouillir la crème avec les fleurs passer au chinois étamine, et verser sur le chocolat. Mixer et laisser refoirdir. Une fois bien froid, garnir les billes creuses chocolat et les piquer avec un bâton "à sucette". Réserver.

Pomme d'amour

2 granny smith
300 g sucre semoule
Q.S. colorant rouge

Eplucher les granny, et faire des boules avec une cuillère à pomme parisienne, et les piquer avec un bâton " à sucette". Cuire le sucre mouillé à l'eau à hauteur avec le colorant rouge à 160°c et tremper et les billes de pommes dedans. Réserver.

Montage

Garnir une verrine avec du sucre coloré, et y piquer les trois sucette.

redirectionne-moi.fr

Voyage de Luxe

Le magazine anti-crise des amateurs d'hôtels de rêve et de destinations rares...

Voyagez dans le luxe pendant 1 an pour 29 euros seulement !

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 - Du lundi au vendredi de 10h à 18h30.

Voyage de Luxe est aussi en vente chez votre marchand de journaux ou téléchargeable sur Internet :

www.relay.com/Publications.

Voyage de Luxe - 6, impasse Mont Louis, 75011 Paris, France. Tél. standard : +33 (0)1 43 56 27 28.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Michel
ROSTANG

La passion de la cuisine de père en fils

La Gastronomie en héritage

Fils, petit-fils et arrière petit-fils de grands cuisiniers amoureux de la gastronomie, Michel Rostang poursuit depuis plus de 30 ans cette aventure familiale. Une première étoile au Guide Michelin en 1979 et une deuxième en 1980 : le chef admire les pratiques culinaires d'antan et a su se démarquer en créant une cuisine subtile, délicate et inventive aux notes élégantes. Dans chacun de ses plats, il cherche à créer une harmonie entre les saveurs.
La cuisine de Michel Rostang allie virtuosité, fantaisie, tradition et savoir-faire développé au cours des années. Grâce à la mémoire gastronomique de sa terre d'origine (l'Isère), et à quelques touches de modernité, il retransmet dans les recettes inédites qu'il élabore, toute une palette de parfums qui éveillent les sens. Un équilibre magique se forme alors entre les fondements de la cuisine classique et les touches contemporaines qu'il ajoute à ses plats...

Un chef aimant rendre hommage aux produits de saison

La haute cuisine de Michel Rostang passe avant tout par le choix des produits.
Le produit est au coeur de la création : Michel Rostang célèbre la terre et la mer, le cuit et le cru, le croquant et le moelleux, avec des produits saisonniers sans cesse réinterprétés sous différentes formes. Ce que Michel Rostang aime le plus, c'est marier la grande cuisine bourgeoise de ses racines avec la cuisine créative de son temps.
Chaque année entre décembre et mars, Michel Rostang peut s'adonner à son sport préféré : aller au marché de Richerenches, le marché aux Truffes le plus important d'Europe.

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Ebooks redirectionne-moi.fr

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Jarret de veau braisé, jus aux poivres du monde

Ingrédients pour 4 personnes
- **1,5 kg de jarret de veau**
- **200 g de carottes**
- **150 g d'oignons**
- **1 clou de girofle**
- **1 branche de céleri, 80 g**
- **Gros sel pour mémoire**
- **5 g de poivres du monde**
- **10 g de concentré de tomates**
- **20 cl de vin blanc**
- **70 g de beurre**
- **10 cl d'huile d'arachide**

Progression de la recette

- Couvrez le jarret d'eau froide et portez-le à ébullition
- Enlevez l'écume formée sur le dessus
- Ajoutez la moitié de la garniture aromatique ainsi que l'assaisonnement et laissez cuire à petit feu
- Temps de cuisson approximatif de 2 heures : il faut que la viande soit fondante
- Ôtez de la cuisson et roulez le jarret dans le film, laissez refroidir
- Passez la cuisson et réduisez-la de moitié
- Faites rôtir le jarret à l'huile d'arachide sur tous les côtés et ajoutez-y le restant de garniture taillé en gros cubes, en y additionnant le beurre
- Faites colorer la garniture puis ajoutez le concentré de tomates
- Déglacez au vin blanc
- Mouillez avec le jus de cuisson réduit et ajoutez les grains de poivres du monde
- Terminez la cuisson du jarret au four à 200°C pendant une heure en l'arrosant constamment pour le glacer
- Déposez le jarret dans un plat à la sortie du four. Passez le jus au travers d'une passette.
- Rectifiez l'assaisonnement et coulez le jus dans le plat
- Décorez d'un beau bouquet

Garniture conseillée

Asperges vertes rôties, gratin dauphinois, poêlée de pommes de terre nouvelles Grenailles...
Pour accompagner ce plat, nous vous recommandons un Saint Joseph « Le Caprice d'Héloïse » 2005
Domaine Pierre Finon

Ebooks redirectionne-moi.fr

LE SANDWICH TIEDE A LA TRUFFE FRAICHE ET BEURRE SALE

Les truffes fraîches du marché (la tuber mélanosporum) émettent des arômes incomparables et donnent un parfum d'exception à toutes les recettes. C/est pourquoi le chef aime à se rendre lui-même sur place pour y dénicher les plus belles pépites pour réussir les mets suivants : le très célèbre sandwich aux truffes, la soupe d'artichauts violets aux truffes fraiches, les pâtes « Taglierini » aux truffes, le feuilleté chaud de truffe noire avec son escalope de foie gras poêlée.

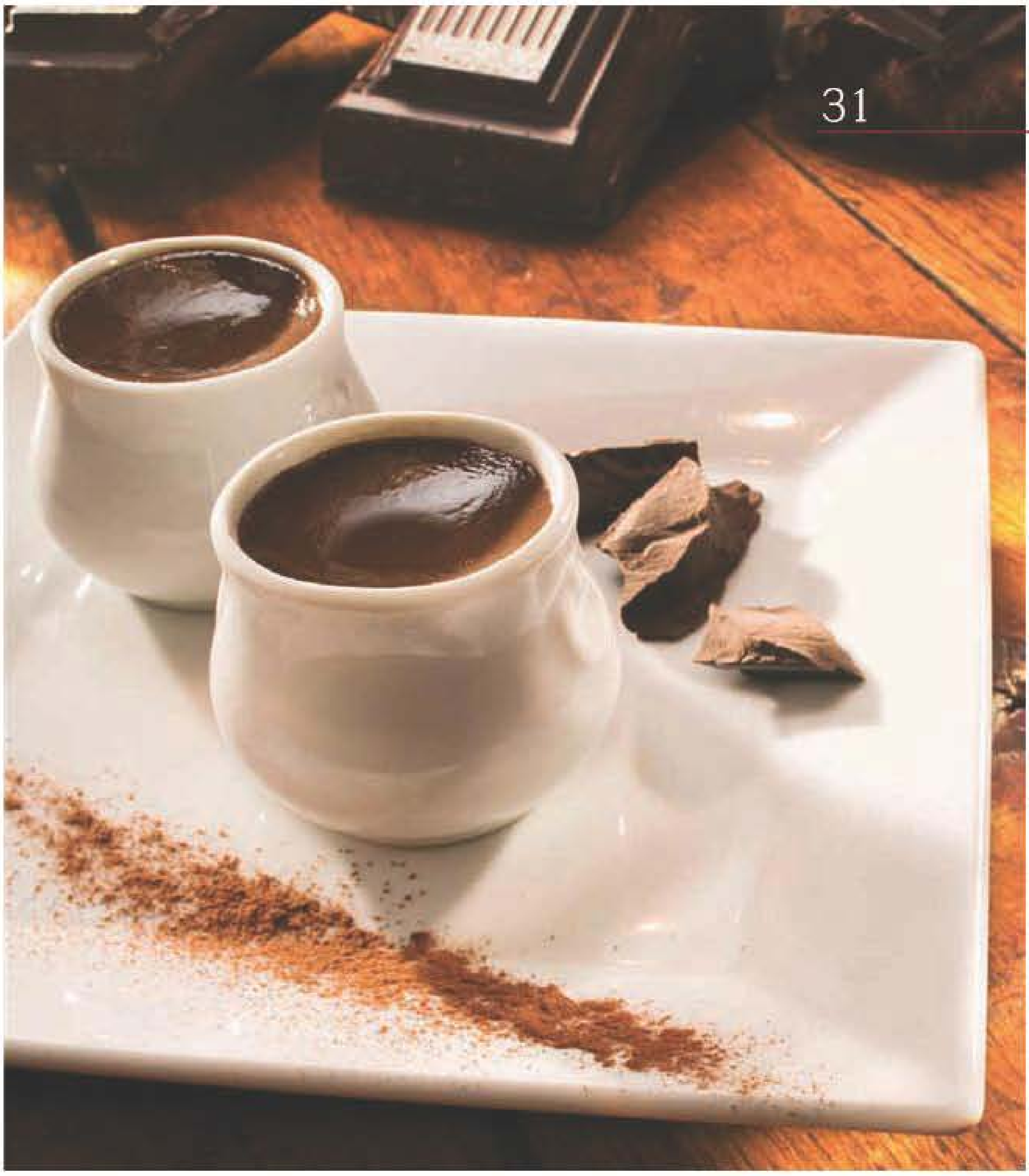
Ingrédients (pour 6 personnes)
180g de truffes tuber melanosporum.
200g de beurre salé.
12 tranches de pain de campagne au levain.
200g de fine riquette.
2 dl de vinaigre de xérès.
2 dl de porto.
6 dl d'huile d'olive.
50g de truffes.
1 jaune d'oeuf.
1 cuillère de moutarde de Dijon.

Recette

Coupez les truffes en tranches épaisses.
Tartinez généreusement de beurre salé les tranches de pain et étalez les truffes (30 g par personne, coupées en tranches de 2 à 3 mm).
Refermez le sandwich et gardez-le filmé au frigo au moins deux jours.
Passez à la salamandre les deux côtés du sandwich.
Servez chaud avec une petite salade de riquette assaisonnée de vinaigrette de truffe.

Pour accompagner ce plat, nous vous recommandons un Meursault Charmes 1999 – Domaine Guy Roulot

Ebooks redirectionne-moi.fr



Michel Rostang met à l'honneur les 4 saisons :
Automne : Gibiers, cèpes, truffe blanche et coings
Hiver: Truffe noir, oursins, coquille st jacques et racines
Printemps : asperges vertes, saumon sauvage, agneau de lait et petits pois
Eté : homards, artichauts, fraises des bois et cerises

Petits pots de crème au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes
1 litre de lait demi-écrémé.
250 g de chocolat noir.
175 g de sucre.
8 jaunes d'oeufs.
1 oeuf entier.

Progression de la recette
Cassez le chocolat au couteau et mettez-le dans une grande jatte résistant à la chaleur.
Faites bouillir le lait et le sucre.
Dès l'ébullition, retirez du feu et versez ce lait sucré sur le chocolat. Mélangez délicatement.
Laissez refroidir, puis incorporez les jaunes d'oeufs et l'oeuf entier, en fouettant.
Tamisez le mélange et laissez-le reposer 12 heures au réfrigérateur.
Répartissez alors la préparation dans des petits pots individuels : comptez deux pots par personne.
Allumez le four à 90 ° (th. 3). S'il est ventilé, posez les petits pots directement sur la plaque.
S'il est traditionnel, posez-les dans un bain-marie : disposez les pots dans un plat allant au four, versez de l'eau autour d'eux, jusqu'au trois quarts de leur hauteur.
Glissez au four et laissez cuire 50 minutes.
Laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir : la surface de la crème est lisse et brillante comme un miroir.

Pour accompagner ce dessert, nous vous recommandons un Maury Mas Amiel 15 ans d'âge.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Livre de recettes :
P 1-2

redirectionne-moi.fr

Simple comme Bocuse

Paul Bocuse revient pour livrer les secrets d'une cuisine réussie **à portée de tous !** Des recettes élaborées en étroite collaboration avec **Christophe Muller, Meilleur ouvrier de France,** un rouage essentiel dans l'équipe de choc qui fait tourner la cuisine étoilée de Collonges au Mont d'Or. Habitué à réaliser toutes sortes de recettes, **des plus simples aux plus raffinées,** particulièrement doué pour la transmission de son savoir, Christophe Muller occupe ses heures de loisirs en donnant des cours aux **cuisiniers et aux particuliers** avec un succès grandissant. Sa devise : « noter mes recettes au fil des années, **garder les meilleures et jeter le reste.** » Il fait profiter aujourd'hui les lecteurs de la crème des crèmes, **goûtée et approuvée par son chef, Paul Bocuse**.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Poulet au citron

Christophe muller

«Vous pouvez accompagner le poulet d'une semoule aux grains moyens.»

Pour 4 personnes | **Préparation 20 minutes** | **Cuisson 30 minutes**

1 poulet de 1,5 kg
3 citrons jaunes
2 cubes de bouillon de poule
1,5 L d'eau
250 g de crème épaisse
1 cuillerée à café de sel

LIAISON
35 g de beurre
35 g de farine

• Couper le poulet en 8 morceaux. Laver les citrons et en couper 2 en rondelles, épaisses de 2 cm environ. Dans un fait-tout, verser 1,5 litre d'eau et ajouter les cubes de bouillon de poule et les rondelles de citron. Porter à ébullition, puis ajouter le poulet coupé en morceaux. Diminuer la chaleur et laisser cuire doucement pendant 25 minutes.

• Retirer ensuite les morceaux de poulet et le citron, faire réduire le bouillon des deux tiers et le dégraisser à L'aide d'une touche. Dans une petite casserole, mélanger à feu moyen 35 g de beurre et 35 g de farine pour faire une liaison.

• À L'aide d'un fouet, ajouter cette liaison et fouetter quelques minutes. Ajouter la crème fraîche en fouettant doucement, puis laisser cuire encore 15 minutes ; filtrer avec une passoire fine, assaisonner.

• Remettre les morceaux de poulet au citron dans la sauce, et ajouter le jus du citron restant avant de servir.

Paul Bocuse

«Prenez l'habitude de mettre les citrons au réfrigérateur pour les conserver, sinon ils sèchent à l'intérieur»

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Ebooks redirectionne-moi.fr

Livre de recettes :
P 1-2

Gaspacho Andalou

Christophe Muller «Il est essentiel de choisir des tomates bien mûres. Aujourd'hui, le plus simple est d'acheter des tomates en grappes un peu grosses, ce sont les plus goûteuses, avec les tomates cerises qui apportent plus de sucre.»

Pour 12 à 15 personnes

Préparation 15 minutes

-1 kg de grosses tomates bien mûres
- 250 g de tomates cerises
- 4 gousses d'ail
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons blancs finement hachés
- 3 poivrons rouges
- 1 concombre épluché
- 150 g de mie de pain
- 1/2 L d'eau froide
- 2 pincées de sel
- 10 tours de poivre du moulin

SAUCE COCKTAIL
- 150 g de mayonnaise
- 1 cuillerée à café de Tabasco
- 3 cuillerées à soupe de Ketchup
- 2 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire

• Laver les plus grosses tomates, les épépiner et Les couper en morceaux. Laver les tomates cerises et les couper en deux.
• Laver les poivrons rouges, les épépiner et les couper en gros dés.
• Eplucher et émincer le concombre.
• Éplucher les oignons et les hacher finement. Éplucher l'ail et hacher finement.
• Mettre 1/2 litre d'eau dans un récipient et y verser tous ces ingrédients. Ajouter 150 g de mie de pain émiettée, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de sel, 10 tours de poivre de moulin.
• Passer au mixeur jusqu'à obtenir une soupe. Mettre au frais.
• Dans un bol, mettre la mayonnaise, le Tabasco, le Ketchup et la sauce Worcestershire. Bien mélanger.
• Incorporer la sauce à la soupe bien froide. Mixer une nouvelle fois. Réserver au frais.
• Parsemer de feuilles de basilic ciselé, de petits croûtons au moment de servir et éventuellement de copeaux de parmesan.

Paul Bocuse «Lejour où Christophe m'a proposé de déguster cette recette, je lui ai dit: « non merci, on a un gaspacho breveté depuis vingt ans «. Après l'avoir goûté, j'ai décidé de le mettre à la carte de toutes les brasseries Bocuse à Lyon...»

Ebooks redirectionne-moi.fr

Ebooks redirectionne-moi.fr

Travers de porc confits

Christophe Muller :

«L'été, vous pouvez cuire les travers de porc au four sans les laquer, et les terminer au barbecue.«

Pour 4 personnes | **Préparation 15 minutes** | **Cuisson 2 heures Four TH 4-5 ou 140 °C**

- 1 kg de travers de porc
- 1 cuillerée à café de cumin en poudre
- 1 cuillerée à café de paprika
- 1 cuillerée à café de curry
- 12 g de sel fin
- 2 g de poivre fraîchement moulu
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

SAUCE

- 60 g de vinaigre de vin rouge
- 125 g de sauce de soja
- 250 g de miel "toutes fleurs"
- 1 cuillerée à soupe de Ketchup

• Mélanger dans un bol toutes les épices destinées à vl'assaisonnement, ainsi que le sel et le poivre.
• Graisser le fond d'un plat à four avec l'huile d'olive. Passer les travers de porc dans la poudre d'assaisonnement, puis les disposer dans le plat.
• Mettre dans le four préchauffé à 140 °C pendant environ 2 heures, en les retournant toutes les 30 minutes.
• Préparer la sauce : dans une casserole, faire réduire à feu moyen le vinaigre, puis ajouter la sauce de soja, le miel et le Ketchup, laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
• Vous pouvez préparer ce plat à l'avance et le réchauffer au moment voulu. La sauce peut se manger à part, chaude ou froide. Elle peut également enrober les travers pour former une laque : poêler alors à feu doux pendant 10 minutes avec la sauce.

Gougères au comté

Christophe Muller : «On peut très bien conserver la pâte à gougère au congélateur pour en réaliser selon ses besoins. Dans ce cas, façonnez de petits choux de pâte et glissez-les dans un sac en plastique au congélateur.»

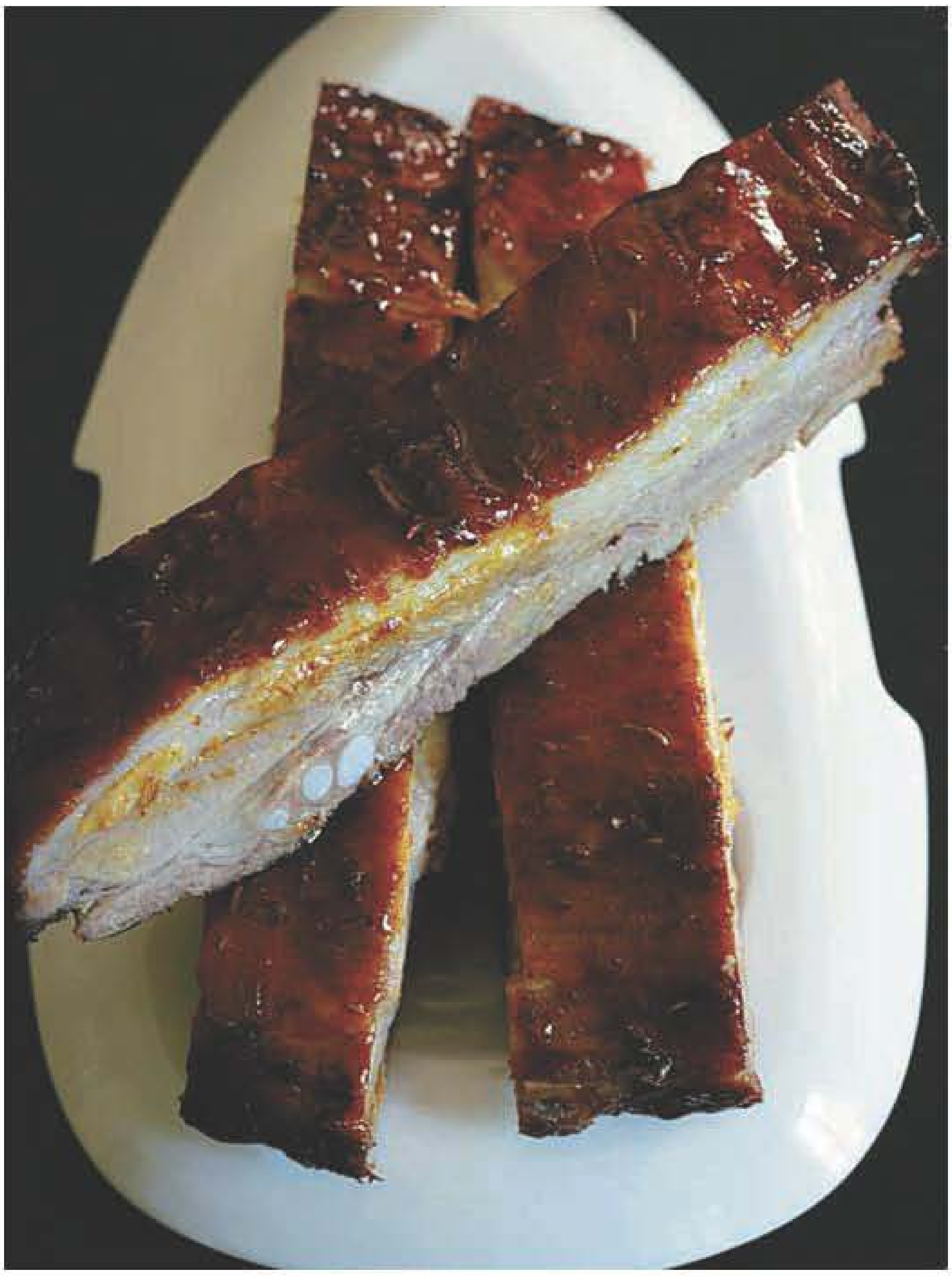
Pour 10 à 12 personnes | **Préparation 20 minutes** | **Cuisson 18 minutes Four TH 6-7 ou 200 °C**

- 1/4 l d'eau
- 8 cl de lait
- 10 g de sel de Guérande
- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 60 g de beurre
- 150 g de comté

• Dans une casserole, faire bouillir le lait et l'eau ; ajouter le beurre et le sel. Jeter la farine en pluie et mélanger fortement avec une spatule. Lorsque la pâte paraît sèche, retirer du feu et incorporer les oeufs un par un. Ajouter le comté préalablement râpé.
• À l'aide d'une cuillère, prélever un peu de pâte et déposer des boules sur une plaque à four. Vous pouvez badigeonner les gougères avec du jaune d'oeuf, pour donner une belle couleur dorée, et ajouter un peu de comté dessus. Faire cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 18 minutes.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Paul Bocuse : «Pensez à commander vos travers de porc chez le boucher quelques jours à l'avance.»



Paul Bocuse : «Cette recette ressemble beaucoup à celle de mon ami Ducloux à Tournus. Les gougères sont aussi bonnes. Un bon conseil : même si cela vous semble plus pratique, n'achetez pas de comté déjà râpé. Il est moins parfumé et s'abîme très vite au réfrigérateur.»

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Financiers

Christophe Muller «Gardez vos financiers dans une boîte en fer blanc, c'est un bon goûter pour les enfants, ou une gourmandise du petit déjeuner qui remplace avantageusement les viennoiseries conditionnées en sachet vendues dans le commerce.»

Pour une quinzaine de gâteaux

Préparation 15 minutes

Cuisson 8 minutes
Four TH 7-8 ou 220 °C

- 60 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 40 g de noisettes en poudre
- 35 g d'amandes en poudre
- 4 œufs
- 100 g de beurre

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre avec la poudre d'amandes et de noisettes.
Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
Verser les blancs dans le saladier et bien mélanger.
Préchauffer le four à 220 °C, Dans une petite casserole, faire chauffer le beurre jusqu'à lui donner une couleur brun-noisette. Ajouter le beurre noisette au reste de la préparation et mélanger.
Verser dans des petits moules en silicone.
Enfourner pendant 5 à 6 minutes, pas plus, pour conserver aux financiers tout leur moelleux. Laisser refroidir.

Tartelettes au citron

Christophe Muller «Pour cuire à blanc une tarte, voici un truc infaillible : mettez du papier sulfurisé sur la pâte et recouvrez-le de farine. À la cuisson, la farine durcit et s'enlève toute seule.»

Pour 4 tartelettes

Préparation 30 à 40 minutes
repos 1 heure

Cuisson 20 minutes
Four TH 6 ou 180 °C

PÂTE SUCRÉE
- 290 g de farine
- 140 g de beurre
- 130 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

CRÈME AU CITRON
- 125 g de sucre
- 3 oeufs
- 50 g de beurre
- 3 citrons bio (pour leur zeste)

USTENSILES
- 4 moules à tartelette de 12 cm de diamètre

- Préchauffer le four à 180 °C. Préparer la pâte à tarte. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. À part dans un bol, mélanger l'oeuf et le beurre ramolli. Incorporer les liquide aux solides. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène. La laisser reposer au moins une heure.
- Étaler ensuite la pâte sur un plan de travail. Couper des rondelles de la taille des moules, beurrer les moules et les garnir de pâte.
- Faire cuire à blanc 20 minutes.
- Préparer la crème : bien laver les citrons, extraire leur jus puis en râper le zeste. Mélanger ensuite dans une casserole le sucre, les oeufs, le jus et les zestes de citron. Faire cuire à feu doux en mélangeant énergiquement. Lorsque la préparation est durcie, ajouter les 50 g de beurre coupés en petits morceaux. Bien mélanger.
- Verser la crème sur les fonds de tarte cuits.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Paul Bocuse

«Pour plus de saveur, faites vous-même votre poudre de noisettes et d'amandes en pulvérisant vos fruits secs dans un bol mixeur.»

Paul Bocuse : «Cette recette me rappelle les beaux citrons que mon ami le peintre Roger Muhl me rapportait autrefois de Menton.»

Ebooks redirectionne-moi.fr

Crevettes croustillantes à la scandinave

*La grande classe ! Beau, raffiné, goûteux et tellement simple ! En un mot : la vie rêvée !
Votre prochain brunch en sera transformé : Finger Food à la scandinave quand tu nous réchauffes*

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 minutes

CUISSON : 15 minutes environs

Ustensiles

1 casserole
1 plaque de four
Papier sulfurisé
1 pinceau
1 fouet manuel
1 pince (facultatif)

Ingrédients

1 paquet de vermicelles Kada·f (vermicelles libanais)
24 queues de crevettes crues décortiquées
100 g de beurre demi-sel
3 citrons verts

Pour la crème

20 cl de crème liquide entière très froide
1/2 botte de ciboulette
1/2 botte d'aneth (+ un peu pour le décor)
1 cuillerée à soupe d'oeufs de lump noirs (+ un peu pour le décor)

Que boire avec ?

Un Jurançon Grain Sauvage 2004 (blanc)

3 Faites fondre le beurre dans la casserole. Disposez les crevettes sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Au pinceau, badigeonnez-les de beurre fondu.

7 Sortez les crevettes du four.

Dégustez les crevett[illegible] tant

Ebooks
redirectionne-moi.fr

1 Préchauffez le four à 200°C. Démêlez les vermicelles en formant un écheveau.

2 Enveloppez chaque crevette de vermicelles de la tête jusqu'à la queue en serrant légèrement.

4 Enfournez et laissez dorer les crevettes 12 à 14 minutes. Pendant la cuisson, montez la crème liquide en chantilly.

5 Ciselez la ciboulette et l'aneth.

6 Incorporez les herbes et les œufs de lump à la chantilly.

8 Décollez-les avec la pince.

9 Servez les crevettes décorées d'aneth et accompagnées d'un quartier de citron vert ; présentez la crème à part, décorée d'œufs de lump.

qu'elles sont chaudes. Eh oui ! le bonheur n'atten[illegible]...

Ebooks redirectionne-moi.fr

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 minutes

CUISSON : 10 minutes environs

Ustensiles

1 râpe
1 mixeur
1 wok (ou une sauteuse)

Ingrédients

40 cl de lait de coco non sucré
1,2 kg de filets de lotte coupés en cubes de 3 cm
Sel et Poivre du moulin

Pour la pâte de curry vert

2 gousses d'ail
5 branches de basilic chinois (ou à défaut 1 bouquet de basilic méditerranéen)
1 bouquet de coriandre fraîche
10 brins de ciboule (ou 1 botte de ciboulette et 4 petits oignons blancs)
2 tiges de citronnelle
2 petits piments rouges forts
2 citrons verts
1 racine de gingembre de 8 cm de long et 3 cm de large environ
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sel
2 tours de moulin à poivre

Que boire avec ?

Prieuré d'Amilhac, chardonnay 2003 (blanc)

Curry vert de lotte au lait de coco

On ne connaît que le sempiternel curry jaune ou rouge, et pourtant, son « cousin » vert est nettement plus subtil ! Beaucoup de personnes sont persuadés que le curry est une épice, alors qu'il s'agit d'un mélange dont l'élément récurent est le gingembre !

4 Épépinez les piments et hachez-les.

8 Faites chauffer le wok à feu vif, versez le lait de coco et portez à ébullition. Ajoutez la pâte de curry vert. Remuez et portez à nouveau à ébullition.

Un riz vapeur en

Ebooks redirectionne-moi.fr

1 Ecrasez l'ail avec la lame d'un couteau pour le peler facilement.

2 Effeuillez le basilic et la coriandre. Débarrassez les brins de ciboule de leurs petites racines.

3 Épluchez et émincez la citronnelle.

5 Râpez le zeste de 1 citron vert et pressez-le ainsi que le citron vert restant. Mettez les ingrédients de la pâte de curry vert dans le bol du mixeur.

6 Pelez le gingembre et râpez-le jusqu'à obtenir 1 cuillerée à soupe.

7 Ajoutez le gingembre aux ingrédients du curry et mixez finement le tout. Réservez cette pâte de curry vert.

9 Ajoutez les cubes de lotte, portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 3 minutes à feu doux en remuant.

10 Au moment de servir, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Présentez le tout très chaud.

accompagnement, et la Thaïlande n'est plus très loin...

Ebooks redirectionne-moi.fr

Livre de recettes :
P 1-2

COA

Tarte au chocolat

Vous en rêviez devant la vitrine de votre chocolatier préféré et jamais vous n'aviez pensé accéder à ce plaisir si simple : déguster avec vos amis une tarte au chocolat réalisée par vos soins ! Elle est si belle et si bonne que vos amis vous supplieront de leur donner le secret de fabrication…

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 minutes

CUISSON : 20 minutes environs

Ustensiles

1 moule à tarte antiadhésif de 18 cm de diamètre
1 rouleau à pâtisserie ou 1 bouteille en verre
Papier sulfurisé (ou celui vendu avec la pâte)
Noyaux de cuisson (pois chiches ou haricots secs)
1 saladier ou 1 cul-de-poule
1 fouet manuel
1 grille à pâtisserie

Ingrédients

1 pâte sablée prête à l'emploi
225 g de chocolat noir à pâtisser (70ù de cacao)
60 g de beurre demi-sel à température ambiante
40 cl de crème fraîche épaisse entière
2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe de lait

Que boire avec ?

Mas Guillaume, banyuls 2000 (rouge)

4 Tapissez le tout de noyaux de cuisson. Enfournez pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que le fond soit tout doré.

7 Ajoutez le lait tout en fouettant afin d'obtenir une crème brillante. Votre ganache est prête.

Quelques framboises

ebooks redirectionne-moi.fr

1 Préchauffez le four à 180°C et étalez la pâte dans le moule.

2 A l'aide du rouleau à pâtisserie, retirez l'excédent de pâte.

3 Recouvrez-la de papier sulfurisé en calant bien les bords.

5 Pendant ce temps, hachez le chocolat en petits copeaux et mettez-les dans le saladier. Ajoutez par-dessus le beurre coupé en petits morceaux.

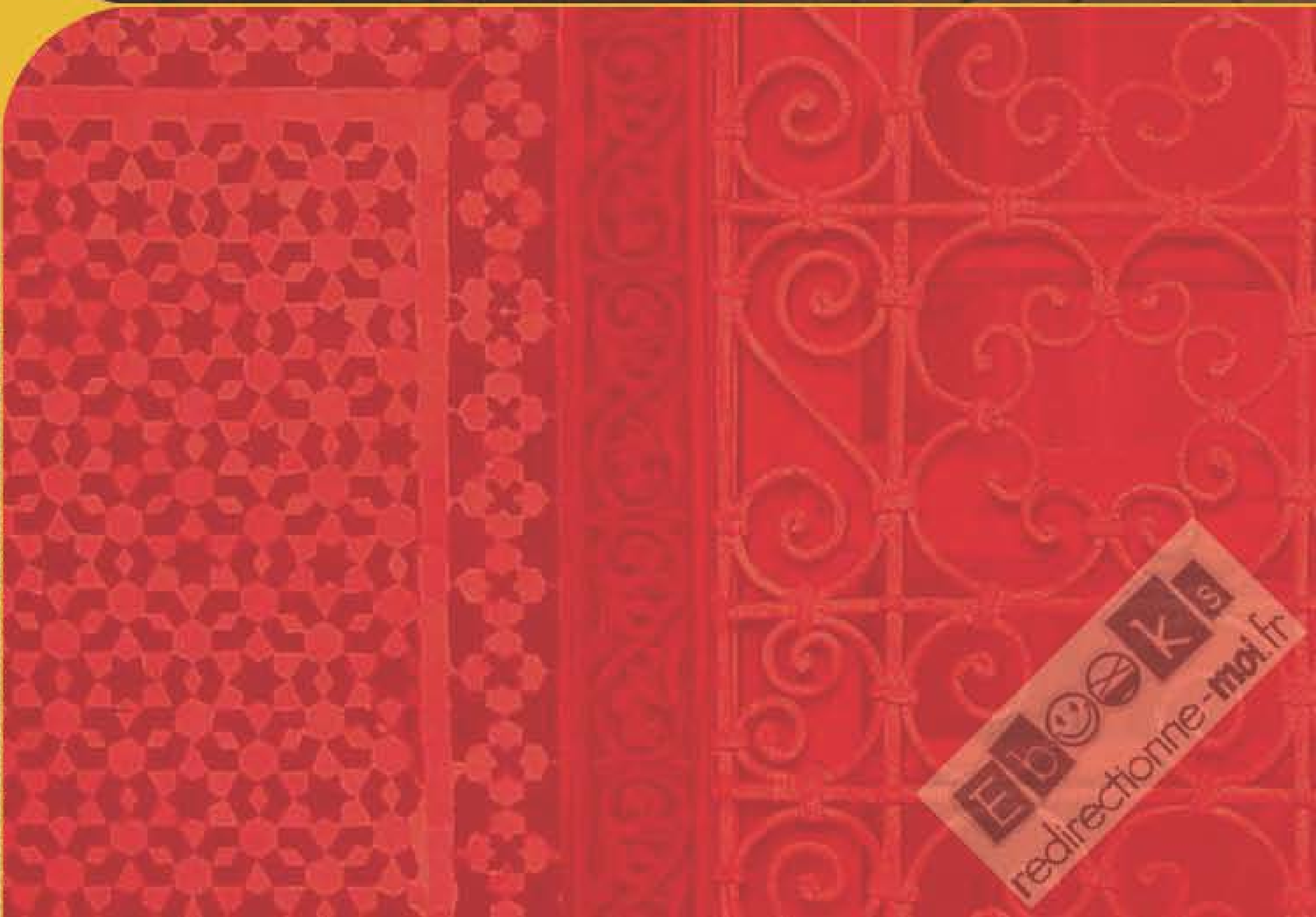
6 Portez la crème et le sucre à ébullition et incorporez progressivement ce mélange sur le chocolat et le beurre en fouettant : le mélange doit être homogène.

8 Sortez le fond de tarte du four, démoulez-le et posez-le sur la grille à pâtisserie. Versez la ganache et laissez reposer au moins 2heures à température ambiante.

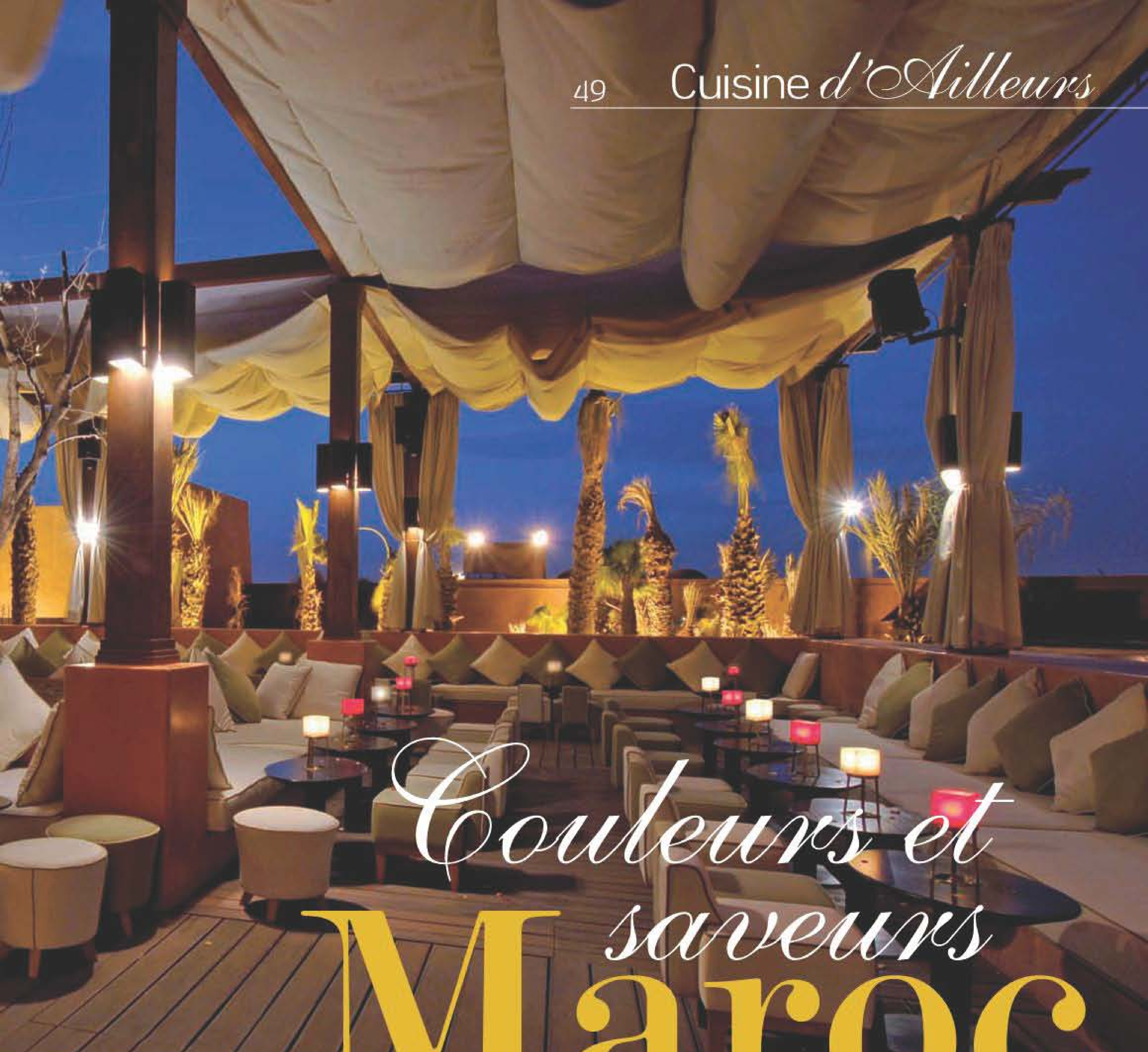
9 Servez.

en déco et c'est le triomphe assuré...

Ebooks redirectionne-moi.fr



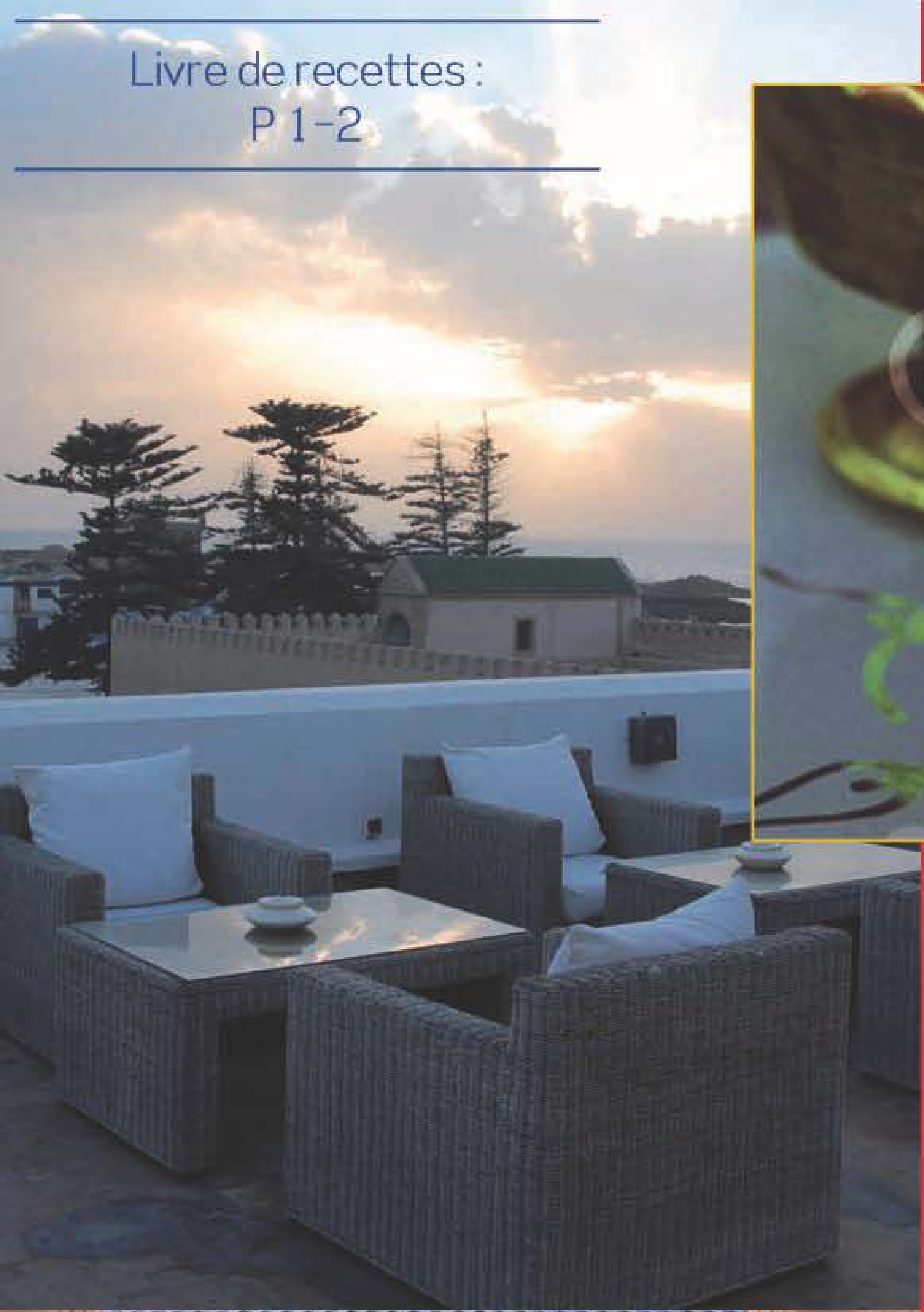
Ebooks
redirectionne-moi.fr

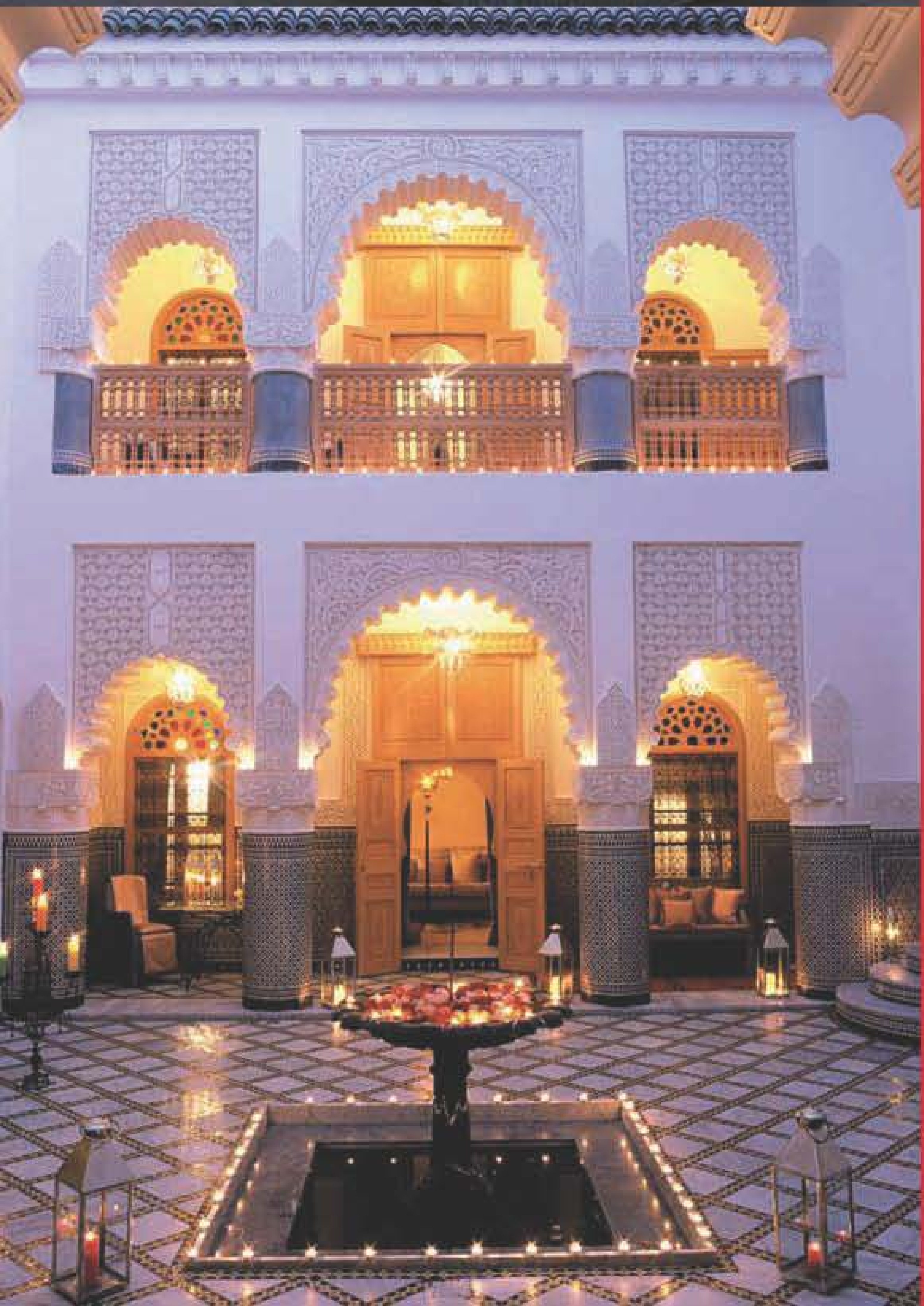


Couleurs et saveurs Maroc

A moins de 3 heures de Paris, le Maroc rayonne de tous ses soleils et tous ses parfums. Un art de vivre oriental fait de luxe, de calme et de volupté... La cuisine marocaine actuelle ne se limite évidemment pas aux seuls tagines et couscous. Les ravisantes maisons d'hôte de Fès, Marrakech ou d'Agadir préparent de délicieux plats traditionnels aux influences françaises et méditerranéennes. Transformez votre foyer en riad en essayant ces savoureuses recettes délicieusement épicées.

Ebooks redirectionne-moi.fr





salade de poivrons grillés

- 4 poivrons verts
- 2 belles tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- pour la présentation: olives

• Faire griller les poivrons, les tomates et l'ail au barbecue. Les ôter du feu.

• Peler les poivrons et les couper en fines lamelles.

• Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés.

• Hacher l'ail.

• Faire sauter les piments et les tomates dans une poêle, ajouter sel, cumin, huile d'olive et ail.

• Décorer d'olives si vous le souhaitez.

• Servir chaud ou froid.

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Tajine aux Figues

- 2,5 kg d'agneau (épaule), coupé en cubes
- 1 oignon émincé
- sel, poivre, muscade,
- gingembre frais, safran
- 20 cl d'eau
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 500 g de figues sèches réhydratées
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 100 g de beurre
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger
- 100 g de cerneaux de noix

• Préparer une marinade avec le sel, le poivre, la muscade, le gingembre, le safran et deux cuillères à soupe d'huile. Y faire mariner la viande pendant 15 minutes. Saisir la viande et les oignons dans les deux cuillères d'huile restantes, faire dorer sur toutes les faces, ajouter le reste de la marinade et déglacer avec l'eau. Laisser mijoter à couvert pendant une heure et demie. Vérifier de temps en temps s'il y a suffisamment de liquide dans le récipient. Rajouter de l'eau si nécessaire.

• Dans une casserole, mettre 6 cuillères à soupe de bouillon de viande, le sucre, la cannelle, le beurre et l'eau de fleur d'oranger. Porter à ébullition, ajouter les figues et faire cuire jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse. Enfin, ajouter les noix et verser ce mélange sur la viande. Servir immédiatement.

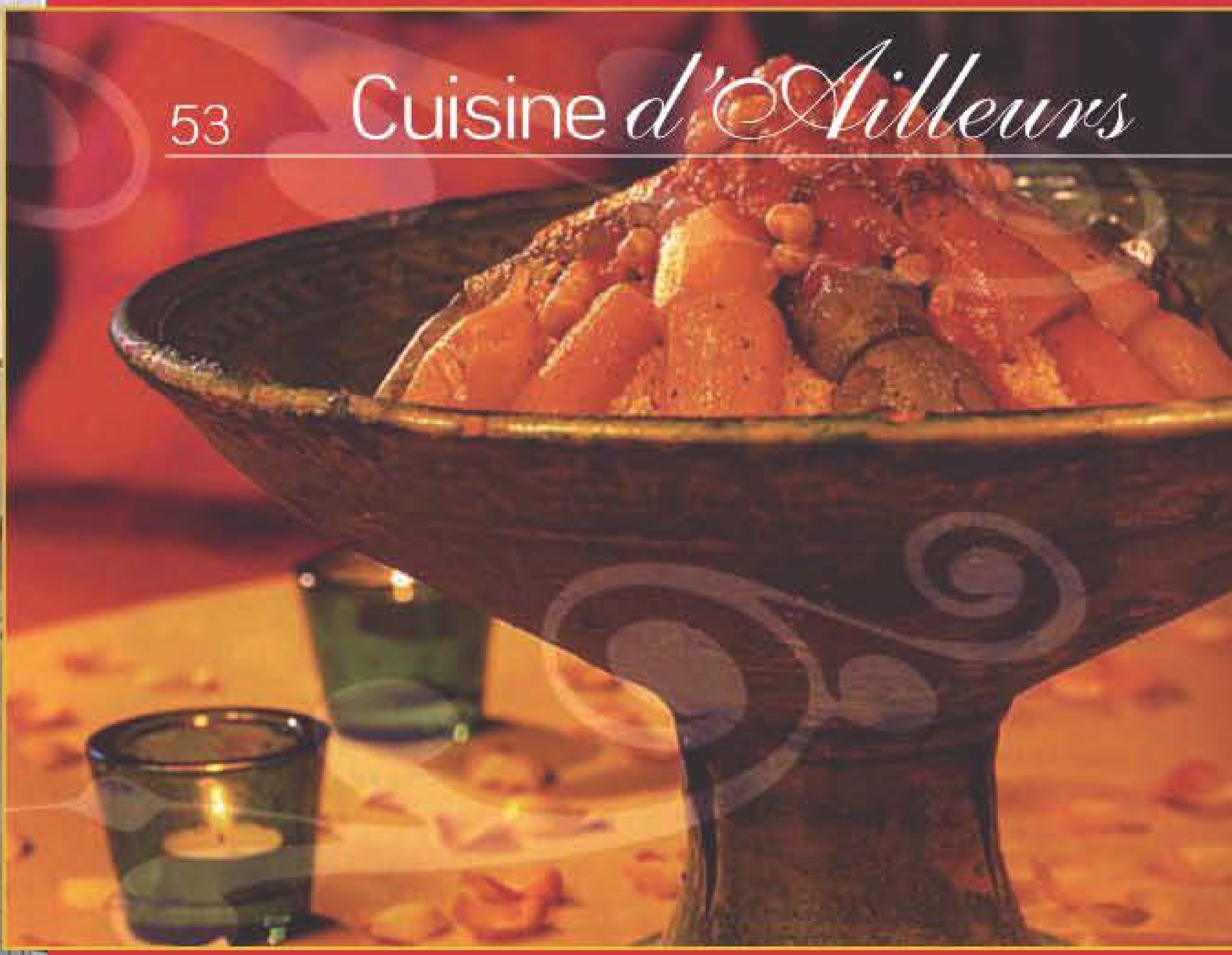
Ebooks redirectionne-moi.fr

Nougat blanc

- 250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de miel
- 75 ml d'eau
- 1 blanc d'oeuf battu
- 100 g d'amandes grillées
- huile pour graisser le plat

• Dans une petite casserole, mélanger le sucre, le sel, le miel et l'eau et porter à ébullition.
• Laisser mijoter à feu doux pendant 60 minutes environ, en ne remuant pas trop souvent mais en décollant régulièrement le sucre des parois.
• Quand le mélange prend une légère coloration jaune, en déposer une goutte dans de l'eau froide.
• Si elle devient dure et friable, ajouter le blanc d'oeuf battu et mélanger jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance ferme.
• Ajouter les amandes, mélanger et verser dans un plat graissé.
• Laisser reposer une nuit et découper en rectangles le lendemain.

Ebooks
redirectionne-moi.fr



Couscous

- 1 kg de graine de couscous
- 150 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sel
- 80 cl d'eau

• Faire bouillir l'eau salée, verser le couscous et laisser reposer. Après cinq minutes, faire revenir dans le beurre et l'huile d'olive.

Mélange viande-légumes

- 20 cl d'huile d'olive et tournesol
- 1,5 kg de boeuf à l'os, coupé en morceaux
- 300 g d'oignons hachés
- 200 g de pois chiches réhydratés
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet de persil haché
- 1 bouquet de coriandre hachée
- sel, poivre, gingembre en poudre, safran
- 2 l d'eau
- 1 kg de carottes pelées et coupées en deux
- 750 g de potimarron coupé en tranches
- 500 g de petites aubergines coupées en deux
- 1 kg de chou lavé et coupé en quartiers
- 750 g de courgettes coupées en rondelles
- 2 tomates coupées en rondelles
- 1 kg de navets blancs pelés et coupés en deux

• Dans un fait-tout, saisir à feu vif la viande, les oignons et les pois chiches dans l'huile, ajouter le concentré de tomate et l'assaisonnement, puis déglacer avec l'eau. Faire cuire pendant 25 minutes.
• Ajouter les carottes, le potimarron, le chou et les navets et faire cuire encore 20 minutes. Ajouter enfin les aubergines, les courgettes et les tomates et porter à ébullition.
• Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir avec la graine de couscous.

Sauce piquante

- 1 cuillère à soupe de harissa
- 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de bouillon de légumes

• Mélanger tous les ingrédients et faire réduire sur le feu.

Sauce aux oignons

- 1 kg d'oignons
- 1 l d'eau
- 250 g de raisins secs, réhydratés
- 1 bâton de cannelle
- 30 cl de bouillon de légumes
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- sucre, poivre, muscade

• Faire blanchir les oignons pendant dix minutes dans l'eau bouillante, les égoutter.
• Dans l'huile, faire revenir les oignons avec tous les autres ingrédients pendant cinq minutes et assaisonner.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Canard Teriyaki

(pour 4 personnes)
Temps de préparation : 30 minutes
Ingrédients

- **500 g de magrets de canard**
- **60 m- de marinade Teriyaki Kikkoman**
- **Huile d'arachide**
- **200 m- de jus d'orange**
- **20 g de sucre**
- **20 g de moutarde**
- **20 g de raifort**
- **20 g de carottes**
- **20 g de céleri**
- **20 g de concombre**

Préparation

• Faire mariner, pendant environ 20 minutes, le canard dans la marinade Teriyaki. Ensuite, poêler à feu vif les deux côtés. Laissez cuire ensuite pendant environ 7 minutes au four, à 180° C.

• Incorporer la marinade et le jus d'orange au jus de cuisson. Ajouter le sucre et la moutarde et laisser réduire. Laver les légumes, les couper en lamelles fines.

• Découper le magret en tranches et dresser sur un plat. Ajouter les légumes puis napper de sauce à l'orange. Servir avec une purée de pommes de terre ou de navets.

Par portion : 3779 kJ / 902 kcal

Ebooks redirectionne-moi.fr

® Kikkoman

Rôti d'agneau aux épices

(pour 4 personnes)
Temps de marinade : 1h30
Temps de préparation : 2h
Ingrédients

- 1 gigot d'agneau (env. 1,25 kg)
- 150 ml de marinade Teriyaki Kikkoman
- 100 ml de mie-
- 1 piment rouge grossièrement haché
- 4 oignons nouveaux
- 2 c à s de coriandre fraîche hachée
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 oignon haché

Préparation

• Pour préparer la marinade, verser tous les ingrédients, à l'exception de l'agneau, dans un mixeur et mélanger.

• Inciser légèrement la peau du gigot d'agneau et bien l'enduire dans son intégralité avec la marinade. Le placer dans un sac en plastique, refermer le sac et laisser reposer pendant deux heures ou, si vous avez le temps, pendant toute une nuit, au réfrigérateur. Pour la cuisson, ressortir l'agneau du sac et le placer dans un grand plat allant au four.

• Faire rôtir pendant une heure et demie dans le four préchauffé à 180 degrés. Avant de découper le gigot, le laisser reposer 10 à 15 minutes. Présenter avec des pommes de terre sautées et des légumes de saison.

Par portion : 3223 kJ / 770 kcal

Ebooks redirectionne-moi.fr

Rascasse panée au sésame sur lit de légumes et de riz vapeur

(pour 4 personnes)
Temps de préparation : 1h15

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de rascasse
- 100 g de champignons shiitakés lyophilisés
- 2 oeufs
- sel, poivre
- 3 c à s d'huile
- 1/2 c à c de cumin en poudre
- 1 c à s de curcuma
- 100 g de chape-ure
- 2 cuil. à soupe de sésame
- 250 g de riz Basmati
- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 200 g de pousses de bambou
- 1/2 citron (zeste et jus)
- 4 c à s de sauce soja Kikkoman
- 4 c à s de fécule de pommes de terre
- 4 c à s de beurre fondu

Préparation

• Couvrir les champignons shiitakés avec de l'eau et les laisser tremper au moins 1/2 heure. Saler et poivrer le poisson puis le passer dans la fécule. Mélanger la chapelure et le sésame. Battre les oeufs. En badigeonner le poisson, puis le passer dans la panure.

• Retirer les champignons shiitakés de l'eau et conserver l'eau. Mettre de l'huile dans une casserole, la faire chauffer, y verser le curcuma et le cumin, puis le riz, arroser avec 1/2 litre d'eau et faire cuire à feu moyen.

• Eplucher les oignons et les émincer, couper le poivron en gros dés. Couper également en rondelles les pousses de bambou et émincer les champignons.

• Faire revenir les oignons et le poivron dans l'huile, les faire blondir, puis ajouter les pousses de bambou et les champignons, faire cuire le tout à l'étouffée. Ajouter le jus de citron et un peu de zeste de citron également, déglacer avec l'eau des champignons. Rectifier l'assaisonnement avec de la sauce soja. Lier éventuellement avec de la fécule.

• Faire chauffer le beurre fondu dans la poêle et y faire cuire le poisson 5 minutes environ de chaque côté. Servir accompagné des légumes et du riz.

Par portion : 3472 kJ / 829 kcal

Ebooks
redirectionne-moi.fr

® Kikkoman

Conseil : selon les goûts, utiliser un mélange de riz long grain et de riz sauvage, ou tout simplement du riz long

Sole Teriyaki poêlée dans une sauce au champagne sur une variation de riz sauvage

(pour 4 personnes)
Temps de préparation : 50 minutes
Ingrédients

- **180 g de riz sauvage long grain**
- **100 g de champignons**
- **2 c à s de beurre**
- **1 c à s d'amandes effilées**
- **1 c à s de persil**
- **4 filets de sole**
- **2 c à s de marinade Teriyaki Kikkoman**

Pour la sauce au champagne :

- **200 ml de jus de cuisson de poisson**
- **100 g de crème fraîche épaisse**
- **200 ml de champagne**
- **1 pincée de sucre**
- **2 c à s de sauce soja Kikkoman**
- **50 g de beurre**
- **1–2 c à s de crème battue**

Préparation

• Faire cuire le riz sauvage selon les instructions figurant sur le paquet. Nettoyer les champignons, les découper finement et les faire revenir dans le beurre. Faire dorer les amandes effilées à la poêle, sans graisse. Incorporer les champignons, les amandes effilées et le persil finement haché au riz cuit. Maintenir au chaud.

• Faire mariner les filets de soles dans la marinade Teriyaki pendant 15 minutes.

• Pour la sauce, faire cuire à moitié le jus de cuisson de poisson avec la crème fraîche épaisse et le champagne, assaisonner légèrement avec une pincée de sucre et la sauce soja, incorporer le beurre froid en morceaux à la sauce. Juste avant de servir, assaisonner la sauce avec de la sauce soja, incorporer la crème battue et battre la sauce au mixeur jusqu'à ce qu'elle mousse.

• Faire chauffer le beurre dans une poêle, sécher légèrement les filets de sole avec du papier essuie-tout et les faire cuire de chaque côté pendant environ 2 mn. Arroser de temps en temps avec du beurre chaud. Servir avec la sauce au champagne et la variation de riz sauvage.

Par portion : 3166 kJ / 756 kcal

Ebooks redirectionne-moi.fr

cooking mama 2 Tous à table !

Mama, le célèbre cordon bleu préféré des enfants revient **sur DS et Wii** avec 80 nouvelles recettes pour un total de 150 plats. Au menu : **des compétitions culinaires avec vos amis** pleines de bonne humeur. Vous ne manquerez plus jamais d'idées pour cuisiner.

savoureux et simple.

Tarte aux pommes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS :

1 pâte brisée

3 pommes

20 cl de crème fraîche

100 g de sucre

2 œufs

PRÉPARATION :

- Étale la pâte brisée. Dépose-la dans un moule à tarte beurré,
- Épluche les pommes et dispose-les en rosace sur la pâte à tarte piquée à la fourchette,
- Dans un bol, fouette assez longuement les œufs et le sucre,
- Ajoute ensuite la crème fraîche et bat encore longuement,
- Verse doucement le mélange sur les pommes,
- Fais cuire 30 minutes à 200°.

Pate à crêpes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS (POUR 15 CRÊPES) :

2 œufs

200 g de farine

75 cl de lait

1 pincée de sel

2 sachets de sucre vanillé

PRÉPARATION :

- Mélange la farine avec le sel et le sucre vanillé,
- Ajoute les 2 oeufs et remue avec la cuillère en bois,
- Verse le lait petit à petit en fouettant avec un fouet afin d'éviter les grumeaux. Si besoin, utilise un batteur électrique,
- Tu peux faire moitié lait, moitié limonade pour des crêpes plus légères, et aromatiser la pâte avec de l'eau de fleur d'oranger,
- Pour faire cuire les crêpes, utilise une grande poêle badigeonnée d'huile.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Tempura de légumes

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS (POUR 15 PIÈCES) :

100 g de farine

1 jaune d'oeuf

10 cl d'eau glacée (ou d'eau gazeuse)

Sel, poivre et épices (gingembre, piment doux, paprika doux...)

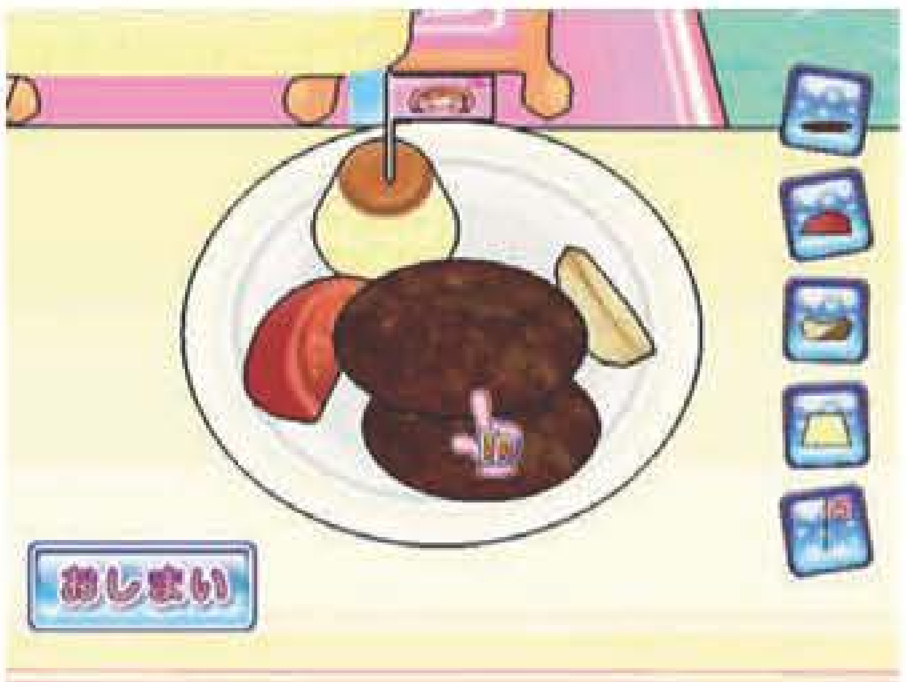
1 courgette ou d'autres légumes (brocoli, champignon, carotte, aubergine...)

PRÉPARATION :

• Lave et coupe la courgette en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur (sans l'éplucher). Pose les rondelles sur du papier absorbant.

• Dans un bol, bats le jaune d'oeuf. Ajoute 10 cl d'eau glacée et mélange. Ajoute 100 g de farine petit à petit tout en mélangeant. Sale, poivre et incorpore les épices. Commence aussi à faire chauffer de l'huile dans une poêle.

• Trempe les rondelles de courgette dans la préparation (dans le bol) et pose-les dans l'huile chaude. Retourne, à l'aide de deux cuillères en bois, les beignets et dépose-les dès qu'ils sont dorés, dans une assiette sur du papier absorbant.



Nigiris Sushis

Préparation : 1h30

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES):

500 g de poisson

300 g de riz vinaigré (demande a un adulte de le préparer pour toi)

2 cuillères à soupe de vinaigre dilué dans un bol d'eau

un peu de wasabi

PRÉPARATION :

• Humecte tes doigts avec le mélange eau-vinaigre.

• Prends une cuillère à soupe de riz au creux de ta main, donne une forme oblongue à la boulette de riz en tassant avec tes doigts.

• Découpe des tranches de poisson d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur et mets un peu de wasabi au centre de chaque tranche.

• Pose le riz sur la tranche de poisson, fais-les adhérer ensemble.

• Retourne le sushi et tasse-le à nouveau avec tes doigts en pressant sur les côtés et sur le dessus.

• Recommence toutes ces étapes jusqu'à avoir fait le nombre de sushi voulu.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Gagnez le jeu

cooking mama 2 Tous à table !

Sur DS

ou

Wii

Coupon à découper ou recopier et à envoyer à :
cuisine a&d - jeu concours - DF presse
6 impasse montlouis 75011 paris

1. Où se situe le restaurant de Paul Bocuse en région lyonnaise ?

....

2. Quel est le sport préféré de Michel Rostang ?

....

3. depuis quelle année eric Frechon officie à l'hotel Le Bristol ?

....

Je souhaite recevoir le jeu en version :

☐ DS ☐ Wii

MES COORDONNÉES

NOM : ....

Prénom : ....

adresse : ....

Code postale : ....

Ville : ....

Ebooks redirectionne-moi.fr

En vente chez votre marchand de journaux

Le Nouveau BON ...

by Philippe Starck

Bien difficile de décrire le nouveau Bon de la rue de la Pompe tant il n'y a pas d'équivalent à Paris. Il faut avoir récemment voyagé à Pékin, Shanghai, Moscou ou Los Angeles pour s'être attablé dans un lieu aussi étonnant, élégant et chaleureux, bluffant et intime à la fois.

Ouvert dans les années 90, et parmi les tous premiers restaurants parisiens à avoir été décoré par Philippe Starck, Bon vient d'être totalement relooké et repensé par le maître lui-même.qui nous emmène dans son univers fantasmagorique créant un décor surprenant et fantasque.

Noble décor Starck superbe et plein d'humour donc, mais qui n'occulte en rien une des meilleures cuisines d'inspiration asiatique que l'on puisse trouver, mariant aussi bien le « foie gras de canard laqué, crispy rice » que le « black Cod » caramélisé, « l'émincé de veau, gingembre, shiitakes »... Petit aperçu pour nous mettre en bouche...

Ebooks redirectionne-moi.fr

Foie gras de canard laqué, Crispy Rice

Ingrédients pour 4 personnes :

FOIE GRAS DE CANARD :

4 escalopes de 50 grs ;
400 grs de pousse d'épinards ;
300 grs de lentins de chêne ;
1/2 gousse d'ail ;

CRISPY RICE :

50 grs de riz gluant ;
1/2 litre d'eau ;

SAUCE CARAMEL CITRONNELLE :

100 grs de sucre semoule ;
8 cl de vinaigre de xérès ;
4 dl de sauce tariyaki ;
1 cl de vinaigre blanc ;
1 cl de sauce de soja ;
2 bâtons de citronnelle ;
50 grs de gingembre haché ;

Préparation :

Dans une casserole, porter à ébullition 1/2 litre d'eau avec le riz gluant, jusqu'à évaporation de l'eau. Etaler la pâte de riz sur une feuille de papier sulfurisé finement, puis la faire sécher au four à 60° jusqu'à ce que la pâte devienne totalement sèche.
Enfin, la casser en gros morceaux puis la faire frire 30 secondes à 180°.

Dans un petit rondeau, faire un caramel avec le sucre ; le déglacer avec le vinaigre de xérès, puis ajouter la sauce tariyaki. Porter légèrement à ébullition et ajouter pour finir le reste des éléments.

Faire tomber les pousses d'épinards avec une pointe d'ail haché et les lentins de chêne.

Poêler les escalopes de foie gras préalablement et assaisonner.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Les Larmes du tigre

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

8 pièces de filets de boeuf de 160 grs ;

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE DES PIÈCES DE BOEUF :

4 dl de sauce saveur huître ;
1,5 dl de soja light ;
45 grs d'ail haché ;
8 grs de poivre noir ;

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE DU TIGRE :

6 dl de sauce poisson nioc nam ;
2 pièces de citron jaune à presser ;
100 grs de pâte de crevette ;
60 grs de sucre ;
1 dl de bouillon de boeuf ;
10 grs de poivre noir ;

16 pièces de vermicelles de riz
150 grs de ciboule thaï
30 grs d'oignon frits
10 grs de citronnelle
10 grs de piment rouge
60 grs de salade mélangée

Préparation :

Pendant 48 heures, mettre à mariner les filets de boeuf.

Griller les filets de boeuf de chaque côté, les trancher finement puis les remettre sous la grillade.
Le boeuf doit être servi bleu mais chaud à coeur.

Pour la sauce, porter à ébullition le bouillon de volaille et incorporer le reste des ingrédients.

Cuire les vermicelles de riz.

Ebooks redirectionne-moi.fr

Baba au rhum

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

APPAREIL À BABA :

100 grs de farine ;
1 oeuf ;
70 grs de beurre ;
15 grs de sucre ;
1 pincée de sel ;
7 grs de levure boulanger ;

SIROP :

100 grs de sucre ;
30 cl d'eau ;
10 cl de rhum brun ;

MOUSSE COCO :

1/4 de litre de crème liquide ;
50 grs de sucre ;
120 grs de poudre coco ;
2 feuilles de gélatine ;

1 pièce d'ananas ;

Préparation :

Mettre dans la cuve avec le crochet la farine, le sel, le sucre, l'oeuf et la levure qu'il faudra préalablement dans de l'eau tiède. Mettre le beurre à ramollir.

Remettre à tourner jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Placer le bol dans un endroit tiède. Beurrer les moules. Mouler la préparation lorsqu'elle à doublé de volume. Remettre les babas moulés dans un endroit tiède et jusqu'à qu'il double de volume. Les mettre au four à 200° pendant 5 mins puis les retourner et laisser encore 5 mins.

Préparation de la mousse de coco :

Mettre les feuilles de gélatine à tremper. Monter la crème. Ajouter le sucre à la fin. Ajouter les feuilles de gélatine délayées dans un peu d'eau chaude. Ajouter la poudre coco.

Préparation de l'ananas confit :

Couper 3 ananas en cube avec le coeur. Les mettre dans une sauteuse avec 1 kg de sucre et 1 dl d'eau. Cuire à feu moyen jusqu'à que l'ananas devienne translucide et que le sirop épaississe ; Débarrasser.

Seb&Enzo

eBooks redirectionne-moi.fr

DINNER IN THE SKY
EN BELGIQUE

Ebook
redirectionne-moi.fr

ITHAA
CONRAD MALDIVES RANGALI ISLAND

Extremes Restaurants

AURUM AT THE CLINIC
The Cannery, Clarke Quay, Singapore

EXTRÊME RESTAURANTS présente dans ce beau livre, les lieux les plus fous de la planète pour dîner : **dans un igloo,** sous la mer, suspendu au bout d'une grue, dans une cabane perchée dans les arbres, **sur le toit d'un gratte-ciel**, dans un tramway, un lit, ou dans le noir… **Des lieux uniques** présentés à travers 220 photos. Un objet ludique qui donne des envies de voyages, de saveurs et **d'expériences inédites** pour une demande en mariage, une soirée inoubliable... Les textes, qui regorgent d'anecdotes et de conseils sont signés Birgit KROLS, journaliste belge qui réalise des reportages sur les nouvelles tendances, le style de vie et les **lieux branchés de la planète.**

Ebooks redirectionne.moi.fr

B.E.D. MIAMI
929 Washington Avenue, Miami Beach, Miami, Florida

HOTEL RISTORANTE GROTTA PALAZZESE
Via Narciso 59, 70044 Polignano a Mare, Bari, Italy

SIROCCO AT STATE TOWER

63rd Floor, State Tower, 1055 Silom Road, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand

PROEF

Gosschalklaan 12, 1014 DC Amsterdam, The Netherlands

Ebooks
redirectionne-moi.fr

Livre de recettes :
P 1-2

Pour ce dessert, j'ai joué au petit chimiste. D'un côté, j'ai pris l'idée des profiteroles ; de l'autre la fondue de fruits au chocolat et j'ai mélangé le tout. La réaction :
cube de glace au chocolat chaud...

FONDUE DE CHOCOLAT AUX CUBES DE GLACE

- 1 l de jus d'orange
- 10 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de crème
- 200 g de chocolat

pour 4 personnes

Pour les cubes de glace

• Commencez par réaliser une crème anglaise, mais avec du jus d'orange à la place du lait. Dans une grande casserole, mettez à chauffer sur feu vif le jus d'orange.
Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre.

• Une fois l'ébullition atteinte, versez la moitié du jus d'orange sur le mélange oeuf et sucre, et mélangez délicatement à l'aide du fouet.

• Reversez cette préparation dans la casserole avec le restant du jus d'orange. Et baissez sur feu moyen. Remuez avec une spatule en bois, jusqu'à ce la crème épaississe et débarrassez-la dans un récipient sous lequel vous aurez placé des glaçons, le refroidissement sera plus rapide.

• Ensuite, versez la crème anglaise à l'orange dans des moules à glaçons de la forme de votre choix que vous placez au congélateur jusqu'à durcissement complet.

Pour la sauce au chocolat

• Dans une casserole, portez à ébullition la crème que vous versez sur le chocolat concassé et fouettez légèrement durant 2 à 3 minutes.

Présentation

• Lorsque vous servez ce dessert, mettez la sauce au chocolat pendant 3 minutes au four à micro-ondes, sortez vos cubes du congélateur et, à l'aide de piques à brochettes, trempez-les dans le chocolat chaud...

ASPERGES VINAIGRETTE PAS COMME D'HABITUDE

- 2 bottes d'asperges vertes
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 2 g d'agar-agar*
- 100 g de très bonne huile d'olive
- 1 cuillerée à café de lécithine de soja*
- sel et fleur de sel
- 5 cl d'eau

pour 4 personnes

Commencez par cuire les asperges vertes dans une casserole dans un grand volume d'eau salée à ébullition. Une fois cuites, retirez-les et refroidissez-les dans de l'eau et des glaçons.

Pour la gelée de vinaigre balsamique

Versez le vinaigre et l'agar-agar dans une casserole à feu vif et fouettez jusqu'à ébullition. Versez dans un plat de manière à obtenir une épaisseur d'environ 1 à 2 cm.

Pour le granité d'asperges

Mettez les asperges dans un blender avec un peu d'eau froide. Mixez jusqu'à obtention d'une consistance proche d'un velouté.
Mettez cette préparation au congélateur. (Vous pouvez préparer cette étape la veille ou le jour même en étalant la pulpe d'asperge sur une fine couche pour qu'elle congèle plus rapidement.)
Avec cette entrée, je suis resté bluffé du résultat par rapport à la « simplicité » de la recette.
Je la réalise dès les premiers beaux jours, car elle est très rafraîchissante.

Pour l'écume d'huile d'olive

Versez l'huile d'olive, l'eau et la lécithine de soja dans un saladier et mixez avec un mixeur plongeant jusqu'à ce que vous obteniez une mousse légère et aérienne.

Présentation

Sortez la pulpe d'asperges du congélateur, concassez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un mixeur pour avoir un granité.
Versez ce granité dans un verre et couvrez-le d'écume d'huile d'olive et de fleur de sel.
Servez à côté quelques petits cubes de gelée de vinaigre balsamique que vous aurez taillés au préalable.

Ebooks redirectionne-moi.fr

pour 4 personnes

- 4 calamars
- 2 blancs de poulet
- 8 crevettes roses
- 8 tranches de chorizo
- 1 gros oignon
- 160 g de riz rond
- 1,5 l de fond de volaille infusé au safran
- 4 g d'agar-agar*
- 1 gousse d'ail
- quelques pistils de safran
- 100 g de petits pois cuits
- 8 moules cuites et décortiquées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- huile d'olive

PAELLA À ASSEMBLER SOI-MÊME

Pour la paella

Taillez les calamars en bagues et réservez au réfrigérateur.
Coupez les blancs de poulet en petits cubes et conservez-les au froid.
Décortiquez les crevettes et mettez-les au froid.
Dans une grande poêle, mettez à colorer les morceaux de poulet avec le sel et le piment d'Espelette, à feu vif avec un petit peu d'huile d'olive et retirez-les. Procédez de la même façon avec les calamars pour qu'ils aient la même coloration.
Débarrassez*.

Pour le riz

Ensuite, faites colorer les tranches de chorizo et les crevettes roses, et débarrassez.
Réservez* 50 cl de bouillon de volaille.
Taillez l'oignon en très petits dés et jetez-le dans la poêle sur feu vif avec le riz et un peu d'huile d'olive. Faites nacrer* le riz et versez dessus un tiers du fond de volaille froid.

Ebooks redirection-moi.fr

Comme je raffole de ce plat,
je voulais en faire quelque chose
de ludique autant que goûtu.
L'amusant ici c'est de monter ses « parts » de paella
ou de regarder la tête de ses convives
quand ils découvrent cette paella compartimentée.

Pour l'assemblage

Ajoutez la gousse d'ail hachée et le safran.
Laissez cuire à feu doux. Mouillez de temps à autre avec le restant du fond de volaille durant 5 minutes afin que votre riz n'accroche pas, ni ne se dessèche.

Laissez cuire sur feu doux encore 6 à 7 minutes après y avoir ajouté les petits pois, les moules, le poulet, les calamars, les crevettes et le chorizo, pour que les saveurs se mélangent bien. Rajoutez du fond de volaille petit à petit pour que votre riz et vos ingrédients continuent de cuire.

Une fois tous les éléments de la paella cuits, retirez le chorizo, les moules, les crevettes, les calamars et le poulet.

Répartissez-les dans douze moules individuels en silicone : dans le premier du riz et des moules, dans le deuxième les calamars et le chorizo, et dans le troisième le poulet et les crevettes.

Répétez l'opération dans les autres moules.

Versez 25 cl du bouillon que vous avez mis de côté dans une casserole avec l'agar-agar* et fouettez sur feu vif en portant à ébullition.

Versez alors ce liquide dans chaque moule individuel de façon à « agglomérer » les éléments entre eux.

Réservez au froid.

Démoulez chacun des moules en silicone et placez le tout délicatement dans un plat ou sur une plaque au four à 60 °C (thermostat 2) durant 10 minutes.

Attention à ne pas trop laisser au four pour que votre « gelée chaude » ne fonde pas !

Présentation

Vous dresserez alors sur chaque assiette une part de riz et moules, une autre part de poulet et crevettes et, enfin, une troisième part de calamars et chorizo.

En goûtant cette recette, vous sentirez la dualité entre le parfum et la force du piment, et la douceur et la tendresse de la guimauve. La photo est un vrai chef-d'oeuvre.

GUIMAUVE AU PIMENT D'ESPELETTE

6 personnes

- **6 feuilles de gélatine**
- **270 g de sucre**
- **75 g d'eau**
- **4 blancs d'oeufs**
- **2 cuillerées à café de piment d'Espelette**
- **70 g de sucre glace**
- **70 g de farine**

Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Dans une casserole, mettez à cuire à feu vif, le sucre et l'eau, jusqu'à ce que la température atteigne 120 °C (de grosses bulles épaisses apparaissent).
Retirez ensuite la casserole du feu et, à ce moment-là, montez les blancs d'oeufs en neige avec votre batteur à vitesse moyenne, et versez dessus, en fin filet, le sirop. Laissez tourner environ 2 minutes.

Ebooks redirectionne-moi.fr

RIZ AU LAIT AU MALABAR®

pour 4 personnes

- 15 Malabar®
- 1 l de lait
- 200 g de riz rond
- 50 g de sucre

Taillez les Malabar® en petits morceaux et mettez-les à chauffer dans le lait en remuant régulièrement sur feu doux à l'aide d'une cuillère à soupe.
Le lait prend une couleur rose ; lorsque le lait a refroidi, retirez la gomme du chewing-gum en filtrant la préparation dans une passoire la plus fine possible.
Blanchissez* le riz et versez-le dans une casserole avec le lait au Malabar® et le sucre. Laissez cuire 20 à 25 minutes sur feu doux en remuant de temps en temps.

Présentation

Au moment de servir le riz au lait refroidi, s'il est un peu trop épais, détendez-le* avec un petit peu de lait et dressez-le dans de petits ramequins.

Pour cette recette, je vous conseille de préparer l'infusion de Malabar® la veille, de manière à la laisser refroidir pour retirer le maximum de gomme, sinon en dégustant votre riz au lait, vous pourriez bien faire des bulles... non, je plaisante !

Ebooks redirectionne-moi.fr

Alain Dominique Perrin

l 'orfèvre du Malbec

Homme d'affaires et mécène, ancien PDG du groupe Cartier International et mentor d'un institut de formation d'élites, protecteur des arts et créateur de la célèbre fondation Cartier : Alain Dominique Perrin s'est toujours distingué par un goût certain pour l'exception. Et son domaine viticole de 65 hectares du Château Lagrézette ne faillit pas à la règle.

Au coeur du Lot, à Caillac, le château relevé par Alain Dominique Perrin est d'ailleurs à lui seul un véritable bijou d'architecture, mêlant avec talent une âme médiévale au coeur d'un écrin Renaissance.

Et le vignoble joue, lui aussi , l 'exclusivité d'un cépage rare et précieux : le malbec (85% de la superficie totale). Un cépage vieux de plus de 500 ans qui confère aux vins du Domaine leur caractère exceptionnel.

Exceptionnel, les vins le sont d'ailleurs à plus d'un titre puisque certaines vignes du Château n'en produisent que 20 hl par hectare que les fins connaisseurs du monde entier et les amateurs de produits de luxe se réservent jalousement.

Autant dire des vins à découvrir de toute urgence, pour entrer dans le cercle des initiés...

Domaine de Lagrézette

500 ans de tradition Malbec

Un magnifique Château !

Si le Château Lagrézette attire aujourd'hui tous les regards, il a longtemps été une ruine au bois dormant, attendant qu'on le tire de sa longue léthargie. Ancienne maison forte du XIIe siècle, il est devenu château au XVIe siècle, sous l'impulsion de la famille de Massault.
Célébrant le mariage entre l'austérité médiévale et l'élégance de la Renaissance, il sera pourtant condamné comme beaucoup à sombrer dans une noble décrépitude jusqu'à ce qu'Alain Dominique Perrin le rachète en 1980 et le fasse classer monument historique dès 82. Patiemment et amoureusement restauré, il a aujourd'hui retrouvé toute sa magnificence... ainsi qu'une production viticole à la hauteur de son histoire.

Alain Dominique Perrin : Itinéraire d'un esthète

Très tôt, Alain Dominique Perrin a montré son goût de l'exception, sa passion du Beau sous toutes ses formes et son envie de donner vie à des projets réputés difficiles, voire impossibles. C'est ainsi qu'il a mené sa carrière.
Passant d'une première vie d'antiquaire à une carrière de golden boy, il se lance dans l'aventure Cartier et fait de la marque unincontournable du monde du luxe.
Loin de se satisfaire de ce succès mondial, il s'impose également comme un mécène des arts, de l'art contemporain surtout avec la création de la Fondation Cartier à Paris.
Ce qui ne l'éloigne pourtant pas du monde des affaires, puisqu'il lance également la première école de marketing du luxe et s'implique activement dans le domaine de l'horlogerie haut de gamme.
Toujours sur la brèche, il créé en 2005 l'Institut Supérieur de Marketing du Goût à Courbevoie.
Mais c'est peut-être avec le Château Lagrézette qu'il marie le mieux ses deux passions : l'amour du beau et la création de produits d'exception.

Une pointe de magie, une touche de gourmandise, une note de créativité ...
Chez Alice Délice, faites vos cadeaux "sur mesure" pour tous les goûts et tous les prix !

rubrique réalisée avec
alicedelice.com

Coffee and the City

1

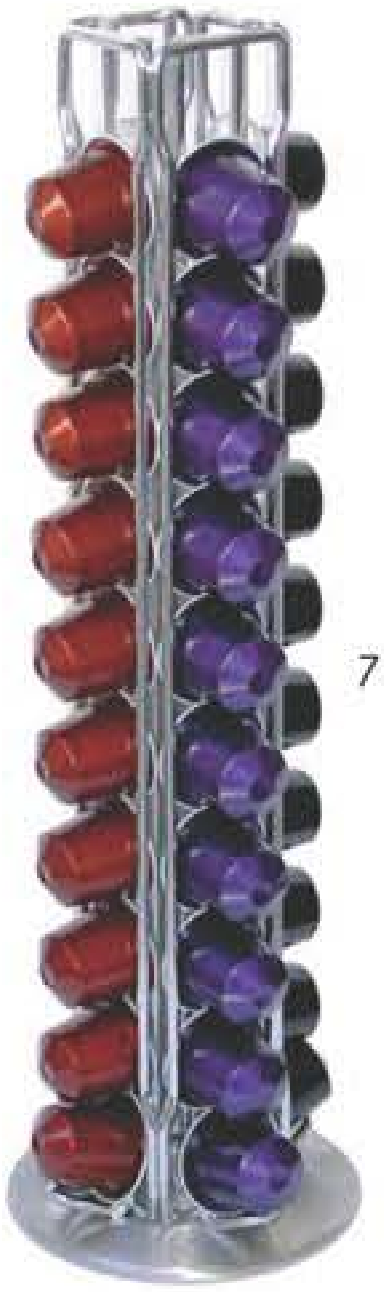
2

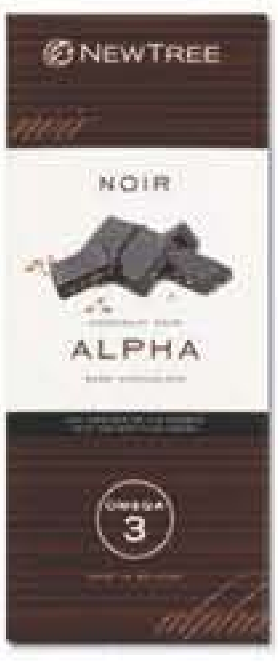
3

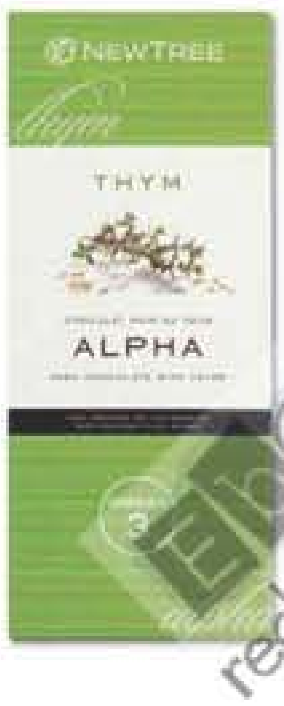
4

5

6

7


8


9


10

1•CAFE CARAMEL, CHOCOLAT, NOISETTE, VANILLE 125 G - QUAI SUD - Des parfums parfaits pour accompagner avec malice crèmes glacées et pâtisseries au chocolat. Adapté à tout type de cafetière (cafetières filtres, percolateurs et cafetières italiennes), ce pur arabica a été sélectionné avec le plus grand soin pour la qualité de son arôme. L'arôme rehausse avec subtilité le parfum du café pour le plus grand plaisir des sens. 4,95 € **2•CAFETIERE CREMA 8 TASSES** - BODUM Cette Cafetière à piston Bodum® Crema dispose d'une contenance de 8 tasses : 1 L. Cette méthode d'infusion du café permet d'obtenir le maximum de saveur et d'arôme des grains de café. 29,95 € **3•BOITE DE CONSERVATION DU CAFE SOUS VIDE D'AIR** - VACUVIN - Le fait de pomper l'air permet de réaliser la mise sous vide et la fermeture hermétique du pot. Le café conservé sous vide garde ainsi son goût et l'arôme d'un paquet fraîchement ouvert. Cette boîte est galement idéal pour la conservation de biscuits, chips, toasts, céréales, restes culinaires, fruits secs... Lavable en lave-vaisselle. 28,50 € **4•CUILLERES EXPRESSO SPOON** - ASA - Un design pur et élégant. Ce set de 6 cuillères à espresso en inox a mis l'accent sur la qualité de ses lignes en alliant sobriété et modernité. 11,00 € **5•CITIZ M190 NOIR** - MAGIMIX - Cette toute nouvelle machine Nespresso® apporte une petite révolution en terme de design dans la cuisine ! Ultra compacte, d'un encombrement minimum, elle dispose d'une fonction automatique: l'écoulement du café s'arrête automatiquement lorsque le volume sélectionné est atteint. 179,95 € **6•FOUET MOUSSEUR NOIR** - TYPHOON - Préparez vos cappuccinos, lattes, chocolats chauds et milkshakes en deux secondes ! Ce fouet en inox alimentaire est facile à utiliser et à nettoyer... 5,95 € **7•SUPPORT CAPSULES NESPRESSO** - N2J - Idéal pour ranger les capsules de votre machine Nespresso®. Ce support est très pratique grâce à sa forme arrondie. Lorsque vous avez prélevé la capsule souhaitée, la suivante descend automatiquement. 32,95 € **8•TABLETTE ALPHA NOIR 65 %** - NEW TREE - Chocolat Noir 65 % cacao aux graines de lin. 80g. 3,75 € **9•TABLETTE ALPHA THYM NOIR 65 %** - NEW TREE - Chocolat Noir 65 % cacao aux graines de lin et à l'arôme naturel de thym. 80g. 3,75 € **10•TABLETTE ALPHA PIMENT NOIR 65 %** - NEW TREE - Chocolat Noir 65 % cacao aux graines de lin et à l'arôme naturel de piment. 80g. 3,75 € **11•4 MINI GOBELET + CUILLERES** - MONTANA - Imitation très réussie du gobelet en plastique ... mais en verre ! Ces adorables gobelets donnent un côté design à votre expresso ou à votre verrine. 9,95 €

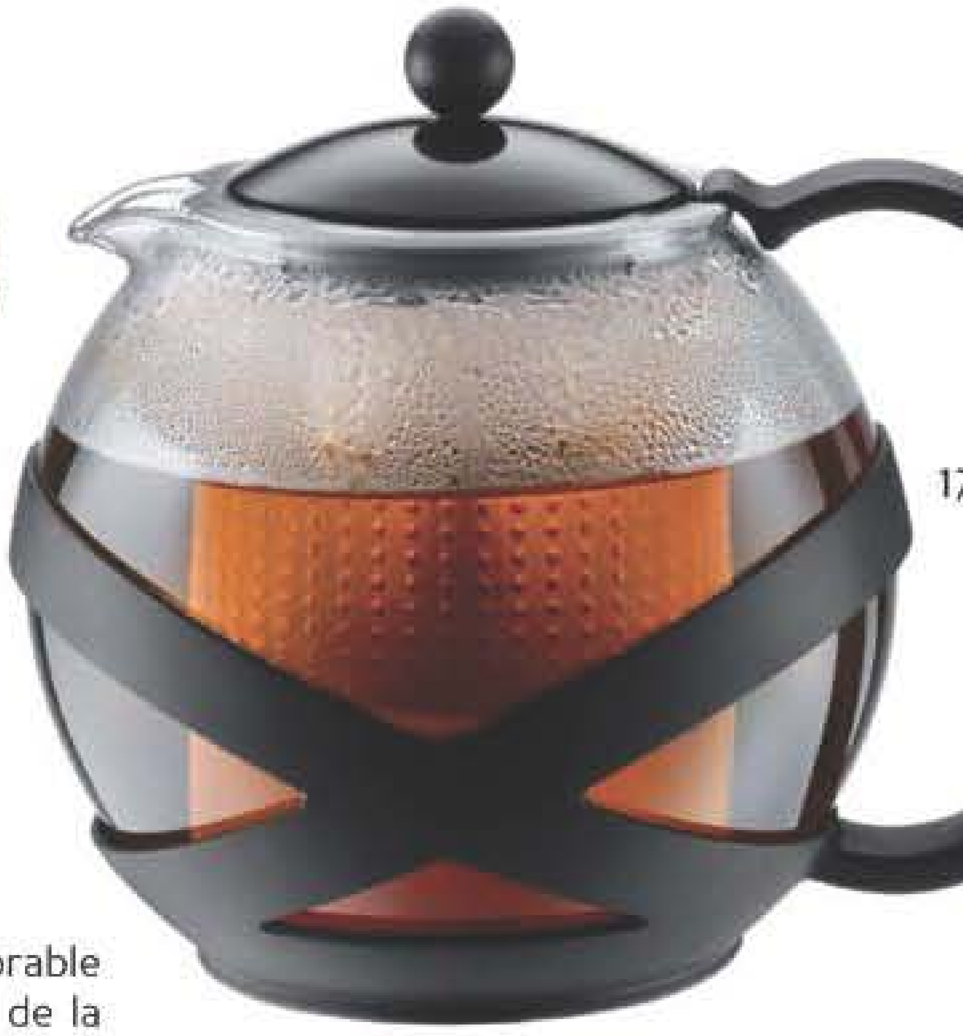
Ebooks redirectionne-moi.fr

16

Tea Time

15

14


17

13

12•GOBELETS FROISSES - REVOL - Cet adorable gobelet s'inscrit dans le thème très actuel de la "Crazy Food". La Porcelaine Revol® peut passer du froid au chaud sans aucun risque (de -20° à +300°). Elle passe également au lave-vaisselle. 6,50 €

13•BOITE SACHET A THE - MEPAL ROSTI - Unique, une boîte à thé ronde ! Dans cette forme vous présenterez vos sachets de thé avec élégance. Grâce à la forme des compartiments même le dernier sachet de thé est facile à attraper. 10,50 € **14•TUBE A THE** - CHEVALIER DIFFUSION - Très simple d'utilisation, ce tube à thé est LA solution pour déguster son thé individuel. 7,95 € **15•REPOSE SACHET THE POIS** - TYPHOON - Idéal pour accueillir votre sachet de thé utilisé sans tacher la table ou la nappe ! 5,95 € **16•THEIERE PORCELAINE BLANCHE** - MONTANA - Contenance 1l. 24,95 € **17•THEIERE CREMA 1 L** - BODUM - La théière CREMA par BODUM® allie tradition et modernité. En verre et en acrylique avec filtre acrylique, elle offre une infusion optimale pour une tasse de thé parfaite ! Adaptée à une utilisation quotidienne, la théière CREMA est robuste et passe au lave-vaisselle. Elle a une capacité de 1,0l. 29,95 € **18•MUG ISOTHERME INOX** - MEPAL ROSTI - Gaucher ou droitier ? le mug thermos passe entre toutes les mains ! Ambidextre, il garde 250ml de liquide au chaud pendant 45 minutes et se loge dans presque tous les porte-gobelets. Pressez le bouton et le mug s'ouvre. relâchez le bouton et le mug se referme tout seul. 9,95 € **19•MINI SACHET THE VIOLETTE** - ALICE DELICE - Pour que ce thé noir puisse parfumer votre tasse de sa saveur délicate, il doit infuser à 85°C durant 3 à 4 minutes selon votre goût. Sachet de 35g. 3,30 € **18•MINI SACHET THE SENCHA ORANGE CANNELLE EPICE** - ALICE DELICE - Ce thé vert doit infuser à 70°C durant 3 à 4 minutes. Sachet de 35g. 3,30 € **21•MINI SACHET THE FRAISE GROSEILLE FRAMBOISE** - ALICE DELICE - Ce thé subtilement aromatisé à la fraise, à la groseille et à la framboise doit infuser à 85°C durant 3 à 4 minutes selon votre goût. Sachet de 35g. 3,30 € **22•MINI SACHET THE FRAISE DE BOIS RHUBARBE** - ALICE DELICE - Ce thé aromatisé à la rhubarbe, à la fraise des bois et au miel vous apportera le meilleur de lui-même en infusant à 85°C durant 3 à 4 minutes. Sachet de 35g. 3,30 €

18

12

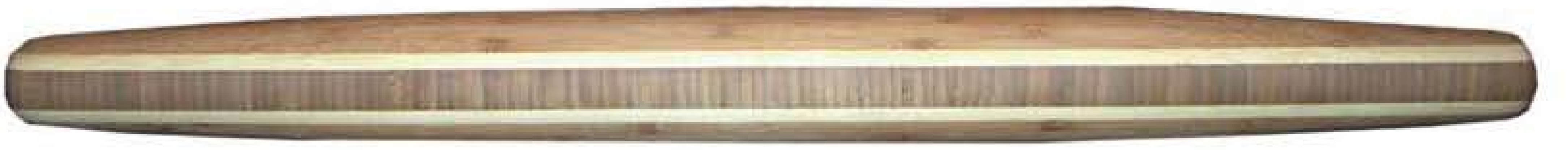
19 20

21 22

11

Tous ces produits sont disponibles en ligne sur www.alicedelice.com ainsi que dans les 8 boutiques (adresses sur le site)

ebook-redirectionne-moi.fr



1

Patatarte !

2

3

4

5

6

7

1•Rouleau à pâtisserie - Totally Bamboo - Un design exceptionnel, une finition impeccable, votre pâte n'aura qu'à bien se tenir ! Issu d'un matériau noble, ce rouleau à pâtisserie est complètement anti-adhérent ! Taillé dans un seul bloc de bambou, il est facile à nettoyer. Vous n'aurez qu'une seule envie ... 19,90 € **2•Coffret Atelier «Je fais mes cupcakes» -** Scrapcooking - Ce coffret permet de réaliser de magnifiques cupcakes. Il contient 1 poche avec 4 douilles + 2 poches jetables + 4 colorants alimentaires + 1 pot de minisucres assortis + 1 recette + 80 caissettes couleurs assorties. 29,95 € **3•Moule «Bon anniversaire» -** Scrapcooking - Les moules ScrapCooking® sont parfaits pour réaliser de magnifiques gâteaux créatifs. Livré avec un cerclage pour une plus grande rigidité. 26,95 € **4•Moule à clafoutis -** Emile Henry - Emile Henry a développé un procédé de fabrication unique qui améliore les qualités de la poterie traditionnelle. En émail extrêmement dur, il ne craquelle pas au fil du temps. Vous pouvez couper directement dans le plat. Au lave-vaisselle, ou à la main, vous n'aurez aucun mal à le nettoyer. 21,95 € **5•Moule à tatin Flame -** Emile Henry - Grâce à ce moule en céramique Flame «tout en un» ce classique de la gastronomie française est réalisable en un tour de main. Vous pourrez, d'abord, faire cuire le caramel – sans le rater - directement sur la flamme grâce à son matériau en céramique céradon. Ensuite, ce moule passera au four pour la cuisson finale. 44,95 € **6•Moule à manqué -** Lékué - Créez, inventez et réalisez tous les gâteaux de vos envies ! Ce moule à manqué en silicone et bords amovibles vous permettra de démouler sans difficulté vos framboisiers, cheese-cakes et autres gâteaux «maisons». Grâce à son grand diamètre, vous pourrez réaliser des gâteaux pour 4 à 6 personnes. Un régal ! 28,00 € **7•Plaque Muffin -** Lékué - Cette plaque en silicone anti-adhérent apporte à la fois facilité d'utilisation et compétence professionnelle. Vos petits gâteaux bénéficient d'une cuisson rapide, complète et homogène. Chaque moule peut contenir jusque 50 ml de pâte et la plaque passe aisément du four au micro-ondes au congélateur. Un délice multiplié par 11 ! 17,95 € **8•Pépites de chocolat noir -** Alice Délice - 64 % de pur cacao

8

Ebooks
redirectionne-moi.fr

9

12

10

11

pour les accros du chocolat pur et dur ! Ce chocolat noir en pépites pour fondues au chocolat et pâtisseries est un chocolat de couverture, terme employé par les professionnels pour désigner un chocolat contenant au minimum 31% de beurre de cacao, soit le double de celui contenu dans le chocolat à croquer ordinaire. Le résultat obtenu est très fluide. 7,95 € **9•Presse à biscuits** - Marcato - En un tour de main, vous réalisez de délicieux biscuits «maison» ! Cette presse à biscuits en aluminium renforcé se fait remarquer pour sa simplicité et sa rapidité d'utilisation. Ses 20 disques vous permettront de diversifier la forme de vos biscuits. Variez les formes ... et les plaisirs ! 25,00 € **10•Verre mesureur rose** - Mépal Rosti - Ce verre doseur possède un design à la fois original et pratique. En effet, son bec long et fin permet de verser le liquide avec précision, même dans des récipients étroits. Plus besoin d'entonnoir ! 3,95 € **11•Spatule silicone** - Mastrad - Cette spatule est en silicone monobloc, pour une hygiène irréprochable. En effet les bactéries ne peuvent pas s'accumuler entre le manche et la tête. Sa forme large garantie une meilleure efficacité : vous ne gâcherez pas un gramme de préparation ! Elle ne raye pas et est recommandée pour les revêtements antiadhésifs. 8,50 € **12•Balance 3 kg** - Brabantia - Compacte et précise au milligramme près, la balance de cuisine digitale est facile d'utilisation. Cette balance est dotée d'un plateau en acier inoxydable, facile d'entretien et d'une option de mise à zéro pour retirer le poids des bols ou assiettes. 38,90 € **13•Colorants en poudre** - Scrapcooking - De la poudre naturelle pour colorer vos pâtisserie, ce n'est pas de la magie c'est de la cuisine ! Grâce à ScrapCooking®, vous pouvez laisser libre court à vos envies de cuisine ludique et créative. 11,95 €

13

Ebooks redirectionne-moi.fr

LA CORNUE
FRANCE
DEPUIS 1908
CORNUFÉ ALBERTINE ★ 4 980 € TTC
www.lacornue.com • www.cornufe.com
Artwork : www.delphinechianucci.com - Photo non contractuelle